

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической
комиссии технологического
факультета  (Л.Л. Ошкина)
«13» мая 2019 г.

Декан технологического
факультета
—  (Г.В. Ильина)
«13» мая 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Контроль и оценка качества продукции животноводства

Направление подготовки
36.04.02 Зоотехния
Направленность (профиль) программы
Технология производства продукции животноводства

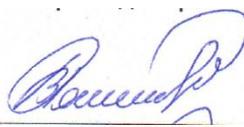
Квалификация: магистр

Форма обучения: очная, заочная

Пенза 2019

Рабочая программа дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния, утвержденным приказом Минобрнауки России от № 973 от 22.09.2017 , с учетом Профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 423н от 14.07.2020 г.

Составитель рабочей программы:
доктор с.-х. наук, профессор



В.В.Ляшенко

Рецензент:
доктор биологических наук, профессор



Р.Ю. Хохлов

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры «Производства продукции животноводства» «13» мая 2019 года, протокол № 39

Заведующий кафедрой:
доктор с.-х. наук, профессор



А.И. Дарьин

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета «13» мая 2019 года, протокол № 13

Председатель методической комиссии
технологического факультета



Л.Л. Ошкина

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу и ФОС дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» направления подготовки 36.04.02 - зоотехния; направленность (профиль): технология производства продукции животноводства (уровень академической магистратуры)

Программа дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния, (уровень магистратуры), утвержденным приказом Минобрнауки России от 22 сентября 2017 года №972 и с учетом ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.02 - зоотехния ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 учебного плана (Б1.В.01.03).

Учебным планом ОПОП ВО, разработанной ФГБОУ ВО Пензенским ГАУ, предусмотрено изучение дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» на втором курсе в третьем семестре. Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа, в том числе: лекции - 10 часов, лабораторные занятия – 20 часов, самостоятельная работа– 77,5 часа. Промежуточным контролем дисциплины в семестре является экзамен.

Автором определены цель и задачи изучаемой дисциплины, требования к результатам ее освоения и показано, что она направлена на формирование профессиональных (ПКС-6, ПКС-9) компетенций.

Темы лекционного курса отражают основные современные проблемы и достижения отрасли животноводства и включает рассмотрение необходимых теоретических и практических вопросов контроля, качества и безопасности продукции животноводства. Тематика практических занятий направлена на приобретение обучающимися практических навыков студентами при освоении зоотехнических методов, способов, приемов анализа и оценки продукции животноводства. Этому также способствуют интерактивные формы обучения, предусмотренные в рабочей программе.

Самостоятельная работа студентов предусматривает тестирование, подготовку к экзамену, а также подготовку докладов с презентацией по выделенным темам дисциплины.

Для оценки знаний и умений по дисциплине в ФОС представлены основные критерии оценки ответов студентов при контроле знаний по предлагаемым формам аттестации.

Содержание, структура и объем рабочей программы по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства» ОПОП ВО по направлению 36.04.02 - зоотехния; направленность (профиль): технология производства продукции животноводства (уровень магистратуры) квалификация (степень), разработанная профессором кафедры производства продукции животноводства В.В. Ляшенко соответствует требованиям ФГОС ВО, а также требованиями Основной профессиональной образовательной программы и может быть использована в учебном процессе ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.

Рецензент,
профессор кафедры «Ветеринария»,
доктор биологических наук



Р.Ю. Хохлов

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонд оценочных средств дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния
направленность (профиль) программы
«Технология производства продукции животноводства»
(квалификация выпускника «Магистр»)

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратуры по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.09.2017 № 973.

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства» относится к дисциплинам по выбору учебного плана Б1.В.ДВ.01.01. Предшествующими курсами дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» являются дисциплины: «Теоретические основы формирования продуктивности сельскохозяйственных животных», «Современные методы оценки племенных и продуктивных качеств животных», «Благополучие животных», «Современные технологии в животноводстве».

Является базовой дисциплиной для дисциплин: «Инновационные технологии в сфере производства продукции животноводства», «Биобезопасность в животноводстве».

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:
перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, можно перейти к выводу:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в ходе освоения дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» в рамках ОПОП ВО, соответствуют ФГОС и современным требованиям рынка труда:

ПКС-6 Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний

ПКС-9 Способен к организации и управлению технологическими процессами в животноводстве

Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций.

Контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения ОПОП ВО разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций.

Объем фондов оценочных средств (далее – ФОС) соответствует учебному плану направления подготовки 36.04.02 Зоотехния.

Содержание ФОС соответствует целям ОПОП ВО по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния, будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Качество ФОС обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ФОС рабочей программы дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния направленность (профиль) программы «Технология производства продукции животноводства» (квалификация выпускника «Магистр»), разработанный Ляшенко В.В., профессором кафедры «Производство продукции животноводства» ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, соответствует ФГОС и современным требованиям рынка труда, что позволит при его реализации успешно провести оценку заявленных компетенций.

Эксперт: Черникова Александра Сергеевна - начальник отдела развития животноводства, племенного дела, экспорта продукции агропромышленного комплекса, пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства Пензенской области

 « 30 » августа 2021 г.
(подпись)

Личную подпись А.С. Черниковой заверяю:
Начальник управления организационно-кадрового обеспечения и делопроизводства



И.В.Бученкова

Выписка из протокола № 13

заседания методической комиссии технологического факультета
от 13.05.2019 г.

Присутствовали: Л.Л. Ошкина - председатель, члены комиссии: Г.В. Ильина, А.В. Остапчук, А.А. Галиуллин, Г.И. Борьяев, А.И. Дарьин, Д.Г. Погосян, В.Н. Емелин

Вопрос 2. Рассмотрение и обсуждение рабочей программы дисциплины и фонда оценочных средств по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства», разработанных профессором кафедры «Производство продукции животноводства» Ляшенко В.В. для направления подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень магистратуры), направленность (профиль) Технология производства продукции животноводства.

Выступили:

В.В. Ляшенко, который представил в числе прочего методического обеспечения ОПОП магистратуры по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень академической магистратуры), направленность (профиль) Технология производства продукции животноводства рабочую программу и фонд оценочных средств дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства».

Дарьин А.И., который отметил, что данная рабочая программа и фонд оценочных средств разработаны в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень академической магистратуры), отвечают предъявляемым требованиям, рассмотрены на заседании кафедры «Производства продукции животноводства» («13» мая 2019 года, протокол № 39) и могут быть использованы в учебном процессе технологического факультета.

Постановили: утвердить рабочую программу и фонд оценочных средств по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства», предусмотренной ОПОП магистратуры по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень академической магистратуры), направленность (профиль) Технология производства продукции животноводства.

Председатель методической комиссии
технологического факультета



Л.Л. Ошкина

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» 2020
год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	4. Объем и структура дисциплины	Новая редакция таблицы 4.1 Изменение объема дисциплины очной формы обучения	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
2	5. Содержание дисциплины	Новая редакция таблиц 5.2.1; 5.2.2; 5.3.1; 5.3.2 «Наименование тем лекций (лабораторных занятий) и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов и формы обучения дисциплины (очная и заочная форма обучения)	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
3	5. Содержание дисциплины	Новая редакция таблиц 5.4.1. и 5.4.2 «Распределение трудоемкости самостоятельной работы (СР) по видам работ» (очная и заочная форма обучения)	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
4	6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося	Новая редакция таблиц 6.1.1 6.1.2 «Тема, задания и вопросы для самостоятельного изучения» (очная и заочная форма обучения)	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
5	7. Образовательные технологии	Новая редакция таблицы 7.1.1 «Образовательные технологии обеспечивающие развитие обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств» (очная форма обучения)	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
6	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблиц 9.1.2 «Дополнительная литература по дисциплине»	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020

7	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.2.2 «Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине»	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
8	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
9	8. Приложение ФОС	Включение раздела 6.4. Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020

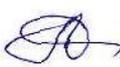
Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» (редакция от 01.09.2021 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция списка дополнительной литературы (таблица 9.1.2)	30.08.2021, № 40 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.2.2 «Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса) с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	30.08.2021, № 40 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
3	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	30.08.2021, № 40 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
4	Лист 4	Экспертное заключение на фонд оценочных средств рабочей программы дисциплины	30.08.2021, № 40 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021

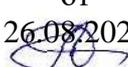
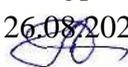
Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» (редакция от 01.09.2022 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины. Новая редакция списка литературы (таблица 9.1.1, 9.1.2)	29.08.2022, № 48 	29.08.2022 № 18 	01.09.2022
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.2.2)	29.08.2022, № 48 	29.08.2022, № 18 	01.09.2022
3	Раздел 10. «Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Добавлена новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	29.08.2022, № 48 	29.08.2022 № 18 	01.09.2022

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» (редакция от 01.09.2023 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.2.2)	30.08.2023, № 45 	30.08.2023, № 16 	01.09.2023
2	Раздел 10. «Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине»	Добавлена новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	30.08.2023, № 45 	30.08.2023 № 16 	01.09.2023

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе и фонду оценочных средств дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» (редакция от 01.09.2024 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.2.1 Перечень ресурсов информативно-телекоммуникационной сети «Интернет»	Протокол № 39 от 26.08.2024 	Протокол №17 от 26.08.2024 	01.09.2024
2	Раздел 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.2.2 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	Протокол № 39 от 26.08.2024 	Протокол №17 от 26.08.2024 	01.09.2024

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе и фонду оценочных средств дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» (редакция от 01.09.2025 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № про- токола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	Раздел 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.2.2 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	Протокол № 40 от 29.08.2024 	Протокол №12 от 29.08.2025 	01.09.2025

1. Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» - освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области комплексной оценки, контроля и управления качеством животноводческой продукции.

Задачами дисциплины являются:

- обеспечить обучающемуся объём специальных профессиональных знаний современных технологий в животноводстве;
- сформировать у обучающегося умения реализовывать технологии животноводства;
- выработать навыки владения реализацией технологий в животноводстве, организации и управления технологическими процессами на основе углубленных профессиональных знаний.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы магистратуры

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства» направлена на формирование профессиональных компетенций, самостоятельно определённых Университетом:

ПКС-6 Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний

ПКС-9 Способен к организации и управлению технологическими процессами в животноводстве

В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых функций и выполнения следующих трудовых действий:

Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 423н от 14.07.2020 г.

Обобщенная трудовая функция – «Выведение, совершенствование и сохранение пород, типов, линий животных» (D).

Трудовая функция – «Разработка перспективного плана развития животноводства в организации» (Код D/01.7).

Трудовые действия:

Анализ состояния животноводства в организации на момент разработки перспективных планов развития

Разработка перспективного плана развития животноводства: реконструкции (строительства) животноводческих помещений, механизации, автоматизации (роботизации) производственных процессов

Разработка перспективного плана развития животноводства: определение видов и объемов производства животноводческой продукции с учетом анализа потребностей рынка

Разработка перспективного плана развития животноводства: определение видов и объемов производства животноводческой продукции с учетом анализа потребностей рынка

Выбор породы сельскохозяйственных животных в зависимости от направлений продуктивности, планируемого уровня интенсификации производственного процесса

Выбор оптимальной системы и способов содержания сельскохозяйственных животных в зависимости от степени интенсификации производственного процесса и природных особенностей территории

Планирование поголовья сельскохозяйственных животных, уровня продуктивности, структуры стада при разных видах и направлениях животноводства для достижения заданных объемов производства продукции животноводства

Планирование системы племенной работы в организации с целью улучшения породных качеств и повышения продуктивности

Планирование потребности в кормах и их производства (приобретения) с учетом запланированных объемов производства продукции животноводства

Определение потребности в финансовых, материально-технических, трудовых ресурсах для реализации перспективного плана развития животноводства в организации

Разработка текущих планов производственной деятельности в области животноводства на основе перспективного плана развития

Трудовая функция – «Управление производственной деятельностью в организации в соответствии с перспективным и текущим планами развития животноводства» (Код D/02.7).

Трудовые действия:

Координация деятельности различных подразделений при реализации перспективных и текущих планов развития животноводства в организации

Организация обеспечения кормами в соответствии с количеством и видовым составом сельскохозяйственных животных, с планируемой продуктивностью

Организация обеспечения племенными животными и генетическим материалом в соответствии с планом развития животноводства в организации

Организация материально-технического и кадрового обеспечения подразделения животноводства в соответствии с перспективным и текущим планом развития животноводства в организации

Оценка эффективности реализации перспективного и текущего планов развития животноводства в организации

Разработка корректирующих мероприятий по итогам оценки эффективности реализации перспективного и текущего планов развития животноводства в организации

Трудовая функция – «Организация производственных испытаний новых технологий в области животноводства с целью повышения его эффективности» (Код D/03.7).

Трудовые действия:

Информационный поиск в области перспективных научных и инновационных разработок, новых технологий в животноводстве

Разработка программы производственных испытаний новых технологий в области зоотехнии

Организация проведения научно-хозяйственных, хозяйственных (производственных) и физиологических опытов в области зоотехнии

Выполнение анализа и обработки результатов производственных испытаний в области зоотехнии с использованием методов математической статистики

Определение экономического эффекта от внедрения новой технологии, прошедшей производственное испытание

Подготовка отчета о выполнении производственных испытаний новых технологий в области зоотехнии

Принятие решения о целесообразности внедрения в производство новых технологий на основе результатов проведенных испытаний

Разработка экспертных заключений в области зоотехнии

Индикаторы и дескрипторы части соответствующей компетенции, формируемой в процессе изучения дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства», оцениваются при помощи оценочных средств, приведенных в таблице 2.1.

Таблица 2.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства», индикаторы достижения компетенций ПКС-6, ПКС-9, перечень оценочных средств

№	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код планируемого результата обучения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочных средств
1	2	3	4	5	6
1	ИД-1 ПКС-6	Знать: научные основы реализации технологии животноводства	З 2(ИД-1 ПКС-6)	Знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства	Темы докладов, вопросы и задания теста, вопросы к экзамену
2	ИД-2 ПКС-6	Уметь: реализовывать технологии животноводства на основе углубленных знаний	У 2(ИД-2 ПКС-6)	Уметь: реализовывать технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства	Темы докладов, вопросы и задания теста, вопросы к экзамену
3	ИД-3 ПКС-6	Владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний	В 2(ИД-3 ПКС-6)	Владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний с целью повышения качества продукции животноводства	Темы докладов, вопросы и задания теста, вопросы к экзамену
4	ИД-1 ПКС-9	Знать: особенности управления поголовьем разных видов сельскохозяйственных животных	З 2(ИД-1 ПКС-9)	Знать: специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства	Темы докладов, вопросы и задания теста, вопросы к экзамену

				водства	
5	ИД-2 ПКС-9	Уметь: использовать методы управления, в том числе прикладными компьютерными программами по животноводству	У 2(ИД-2 ПКС-9)	Уметь: анализировать состояние стада с использованием специализированных программ управления стадом	Темы докладов, вопросы и задания теста, вопросы к экзамену
6	ИД-3 ПКС-9	Владеть: навыками управления технологическими процессами в животноводстве	В 2(ИД-3 ПКС-9)	Владеть: навыками обоснования конкретных технологических решений с учетом особенностей животных	Темы докладов, вопросы и задания теста, вопросы к экзамену

3 Место дисциплины в структуре программы магистратуры

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к дисциплинам вариативной части Блока 1 учебного плана (Б1.В.01.03). Предшествующими дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства» являются дисциплины: «Теоретические основы формирования продуктивности сельскохозяйственных животных», «Современные методы оценки племенных и продуктивных качеств животных», «Благополучие животных», «Современные технологии в животноводстве».

Является базовой дисциплиной для дисциплин: «Инновационные технологии в сфере производства продукции животноводства», «Биобезопасность в животноводстве».

4. Объем и структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Таблица 4.1 - Распределение общей трудоемкости дисциплины по формам и видам учебной работы

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.	
			очная форма обучения (3 семестр)	заочная форма обучения (3 семестр) или (2курс, зимняя сессия)
1	Контактная работа – всего	Контакт часы	32,85/0,91	12,95/0,4
1.1	Лекции	Лек	10/0,277	4/0,11
1.2	Семинары и практические занятия	Пр	-	-
1.3	Лабораторные работы	Лаб	20/0,555	8/0,22
1.4	Текущие консультации	КТ	0,5/0,013	0,6/0,017
1.5	Сдача зачета	КЗ	-	-
1.6	Предэкзаменационные консультации по дисциплине	КПЭ	2/0,055	-
1.8	Сдача экзамена	КЭ	0,35/0,01	0,35/0,001
2	Общий объем самостоятельной работы		111,15/3,1	131,05/3,64
2.1	Самостоятельная работа	СР	77,5/2,2	122,4/3,4
2.2	Контроль (самостоятельная подготовка к сдаче экзамена)	Контроль	33,65/0,9	8,65/0,24
	Всего	По плану	144/4	144/4

Форма промежуточной аттестации:

по очной форме обучения – экзамен, 3 семестр.

по заочной форме обучения – экзамен, 3 семестр, зимняя сессия.

Редакция от 01.09.2020 года

Таблица 4.1 - Распределение общей трудоемкости дисциплины по формам и видам учебной работы

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.	
			очная форма обучения (3 семестр)	заочная форма обучения (3 семестр) или (2 курс, зимняя сессия)
1	Контактная работа – всего	Контакт часы	22,75/0,6	17,25/0,48
1.1	Лекции	Лек	8/0,222	6/0,17
1.2	Семинары и практические занятия	Пр	-	-
1.3	Лабораторные работы	Лаб	12/0,333	10/0,28
1.4	Текущие консультации	КТ	0,4/0,011	0,9/0,02
1.5	Сдача зачета	КЗ	-	-
1.6	Предэкзаменационные консультации по дисциплине	КПЭ	2/0,055	-
1.8	Сдача экзамена	КЭ	0,35/0,01	0,35/0,01
2	Общий объем самостоятельной работы		121,25/3,4	126,65/3,52
2.1	Самостоятельная работа	СР	87,6/2,43	118/3,28
2.2	Контроль (самостоятельная подготовка к сдаче экзамена)	Контроль	33,65/0,93	8,65/0,24
	Всего	По плану	144/4	144/4

Форма промежуточной аттестации:

по очной форме обучения – экзамен, 3 семестр.

по заочной форме обучения – экзамен, 3 семестр, зимняя сессия.

5. Содержание дисциплины

Таблица 5.1 – Наименование разделов дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» и их содержание

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Код планируемого результата обучения
1	Нормирование и контроль показателей качества безопасности продукции животноводства.	Задачи и основные цели стандартизации. Система органов и служб стандартизации. Категории и виды стандартов. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Роль стандартизации в управлении качеством продукции. Основные направления стандартизации. Подтверждение соответствия и его цель	32(ИД-1ПКС-6) У2(ИД-2ПКС-6) В 2(ИД-3 ПКС-6) 32(ИД-1ПКС-9) У2(ИД-2ПКС-9) В2(ИД-3ПКС-9)
2	Контроль и оценка качества молока	Состав и свойства молока. Требования к качеству молока-сырья. Влияние различных факторов на состав и свойства молока. Методы контроля качества молока.	32(ИД-1ПКС-6) У2(ИД-2ПКС-6) В 2(ИД-3 ПКС-6) 32(ИД-1ПКС-9) У2(ИД-2ПКС-9) В2(ИД-3ПКС-9)
3	Контроль и оценка качества мяса	Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса. Требования к качеству мяса. Методы контроля качества мяса.	32(ИД-1ПКС-6) У2(ИД-2ПКС-6) В 2(ИД-3 ПКС-6) 32(ИД-1ПКС-9) У2(ИД-2ПКС-9) В2(ИД-3ПКС-9)
4	Контроль и оценка качества яиц	Показатели качества яиц и факторы, влияющие на качество яиц. Методы оценки качества яиц.	32(ИД-1ПКС-6) У2(ИД-2ПКС-6) В 2(ИД-3 ПКС-6) 32(ИД-1ПКС-9) У2(ИД-2ПКС-9) В2(ИД-3ПКС-9)
5	Контроль и оценка качества шерсти.	Свойства шерсти. Оценка качества шерсти.	32(ИД-1ПКС-6) У2(ИД-2ПКС-6) В 2(ИД-3 ПКС-6) 32(ИД-1ПКС-9) У2(ИД-2ПКС-9) В2(ИД-3ПКС-9)
6	Контроль и оценка качества меда	Оценка качества мёда. Продукты пчеловодства: мёд,	32(ИД-1ПКС-6) У2(ИД-2ПКС-6)

		воск, прополис, пчелиный яд, цветочная пыльца (об-ножка), перга, маточное молочко, гомогенат трутневого расплода. Химический состав и свойства продуктов пчеловодства. Идентификация и экспертиза продуктов пчеловодства.	В 2(ИД-3 _{ПКС-6}) 32(ИД-1 _{ПКС-9}) У2(ИД-2 _{ПКС-9}) В2(ИД-3 _{ПКС-9})
--	--	---	---

5.2 Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов и формы обучения дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» (очная форма обучения)

Таблица 5.2.1 – Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч.
1	1	Тема 1. Стандартизация и контроль качества продукции животноводства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение 2. Задачи и основные цели стандартизации 3. Система органов и служб стандартизации 4. Категории и виды стандартов 5. Правила разработки и утверждения национальных стандартов 6. Роль стандартизации в управлении качеством продукции 7. Основные направления стандартизации 8. Подтверждение соответствия и его цель 	2
2	2	Тема 2. Молочная продуктивность животных. Состав и свойства молока	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Значение молока в питании человека.</u> Пищевая ценность молока. Норма потребления молока. Молоко и здоровье человека. 2. Химический состав молока. Вода, сухое вещество, СОМО, молочный жир. Белки молока. Молочный сахар. Витамины, гормоны, минеральные вещества, ферменты молока. 3. Физико-химические свойства молока (титруемая и активная кислотность, плотность, вязкость и т.д.), их значение в технологии молока. 4. Учет молочной продуктивности. 	2
3	3	Тема 3. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Состав и пищевая ценность мяса.</u> Пищевая ценность мяса. Морфологический, химический состав мяса. 2. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности. Показатели мясной продуктивности при 	2

			<p>жизни животного (живая масса, приросты, упитанность и др.) и после убоя (убойная масса, убойный выход, состав мяса и др.).</p> <p>3. <u>Факторы, влияющие на мясную продуктивность и качество мяса.</u> Характеристика различных факторов: наследственность, порода, возраст, пол, условия содержания и кормления животных и др.</p>	
4	4	Тема 4. Показатели качества яиц и факторы, влияющие на качество яиц.	<p>1 Морфологический и химический состав яиц. Физические свойства яиц. Витаминная ценность.</p> <p>2. Показатели качества яиц: масса и форма, качество скорлупы, окраска скорлупы.</p> <p>3. Факторы, влияющие на качество яиц: порода, индивидуальные особенности, условия внешней среды, возраст несушки, время года и др.</p>	2
5	5	Тема 5. Свойства шерсти.	<p>1. <u>Свойства шерсти.</u> Строение и состав шерстных волокон. Химический состав и свойства шерсти. Типы шерстяных волокон. Физико-механические свойства шерсти.</p> <p>2. Группы и виды шерсти. Руно.</p> <p>3. <u>Овчины, смушки.</u></p> <p>4. <u>Факторы, влияющие на качество шерсти.</u></p>	2
Всего				10

Таблица 5.2.1 – Наименование тем лекций и объем в часах, с указанием рассматриваемых вопросов (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч.
1	1	Тема 1. Стандартизация и контроль качества продукции животноводства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение 2. Задачи и основные цели стандартизации 3. Система органов и служб стандартизации 4. Категории и виды стандартов 5. Правила разработки и утверждения национальных стандартов 6. Роль стандартизации в управлении качеством продукции 7. Основные направления стандартизации 8. Подтверждение соответствия и его цель 	2
2	2	Тема 2. Молочная продуктивность животных. Состав и свойства молока	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Значение молока в питании человека.</u> Пищевая ценность молока. Норма потребления молока. Молоко и здоровье человека. 2. Химический состав молока. Вода, сухое вещество, СОМО, молочный жир. Белки молока. Молочный сахар. Витамины, гормоны, минеральные вещества, ферменты молока. 3. Физико-химические свойства молока (титруемая и активная кислотность, плотность, вязкость и т.д.), их значение в технологии молока. 4. Учет молочной продуктивности. 	2
3	3	Тема 3. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Состав и пищевая ценность мяса.</u> Пищевая ценность мяса. Морфологический, химический состав мяса. 2. Количественные и качественные показатели мясной продук- 	2

			<p>тивности. Показатели мясной продуктивности при жизни животного (живая масса, приросты, упитанность и др.) и после убоя (убойная масса, убойный выход, состав мяса и др.).</p> <p>3. <u>Факторы, влияющие на мясную продуктивность и качество мяса.</u> Характеристика различных факторов: наследственность, порода, возраст, пол, условия содержания и кормления животных и др.</p>	
4	4	Тема 4. Показатели качества яиц и факторы, влияющие на качество яиц.	<p>1 Морфологический и химический состав яиц. Физические свойства яиц. Витаминная ценность.</p> <p>2. Показатели качества яиц: масса и форма, качество скорлупы, окраска скорлупы.</p> <p>3. Факторы, влияющие на качество яиц: порода, индивидуальные особенности, условия внешней среды, возраст несушки, время года и др.</p>	2
	Все-го			8

Таблица 5.2.2 –Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч.
1	2	1.Требования к качеству молока-сырья. Методы контроля качества молока.	1.Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. 2 Методы оценки и исследования молока. 3. Пороки молока, фальсификация молока	1
2	3	2.Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса	1.Состав и пищевая ценность мяса. Пищевая ценность мяса. Морфологический, химический состав мяса. 2.Требования ГОСТ для мяса сырья и мясопродуктов.	1
3	4	3. Показатели качества яиц и факторы, влияющие на качество яиц.	1. Показатели качества яиц: масса и форма, качество скорлупы, окраска скорлупы. 2. Методы оценки качества яиц. Биологический контроль в инкубации. Оценка товарного яйца.	1
4	5	4.Свойства шерсти.	1. Свойства шерсти. 2. Группы и виды шерсти. Руно. 3. Овчины, смушки. 4. Факторы, влияющие на качество шерсти. 5. Пороки шерсти	1
Итого				4

Таблица 5.2.2 –Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч.
1	2	1.Требования к качеству молока-сырья. Методы контроля качества молока.	1.Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. 2 Методы оценки и исследования молока. 3. Пороки молока, фальсификация молока	2
2	3	2.Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса	1.Состав и пищевая ценность мяса. Пищевая ценность мяса. Морфологический, химический состав мяса. 2.Требования ГОСТ для мяса сырья и мясопродуктов.	2
3	4	3. Показатели качества яиц и факторы, влияющие на качество яиц.	1. Показатели качества яиц: масса и форма, качество скорлупы, окраска скорлупы. 2. Методы оценки качества яиц. Биологический контроль в инкубации. Оценка товарного яйца.	1
4	5	4.Свойства шерсти.	1. Свойства шерсти. 2. Группы и виды шерсти. Руно. 3. Овчины, смушки. 4. Факторы, влияющие на качество шерсти. 5. Пороки шерсти	1
Итого				6

Таблица 5.3.1 – Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема, содержание работы	Время, ч
1	2	<p>Тема 1. <u>Влияние различных факторов на состав и свойства молока.</u> 1. Зоотехнические факторы обуславливающие состав и свойства молока. 2. Первичная обработка молока. 3. Оборудование используемое для учета, охлаждения, хранения и транспортировки молока.</p>	2
2	2	<p>Тема 2. <u>Требования к качеству молока.</u> 1. Нормативные документы, определяющие получение доброкачественного молока. 2. Методы исследований и оценки качества. 3. Определение натуральности молока. 4. Фальсификация молока.</p>	4
3	3	<p>Тема 3. <u>Требования к качеству мяса.</u> 1. Требования предъявляемые к убойным животным. 2. Технология убоя животных (основные операции первичной обработки убойных животных). 3. Требования ГОСТ для мяса сырья и мясопродуктов. 4. Условия хранения и транспортировки мяса.</p>	2
4	3	<p>Тема 4. <u>Методы контроля качества мяса.</u> 1. Методы лабораторной оценки мяса (органолептический, химический, микроскопический и др.). 2. Нормативные документы регламентирующие качество мяса. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.</p>	2
5	4	<p>Тема 5. <u>Методы оценки качества яиц.</u> 1. Определение морфологического состава и свежести яиц. 2. Требования стандарта пищевых яиц по категориям.</p>	2
6	5	<p>Тема 6. <u>Оценка качества шерсти.</u> 1. Оценка физико-механических свойств шерсти. 2. Классификация шерсти. 3. Пороки шерсти, овчины, смушки. 1. Методы оценки шерсти: определение тонины, длины, прочности, выхода мытой шерсти. 2. Классификация отечественной шерсти.</p>	4

		3.Упаковка и маркировка. 4. Пороки шерсти.	
7	6	Тема 7. Оценка качества мёда 1.Продукты пчеловодства: мёд, воск, прополис, пчелиный яд, цветочная пыльца (обножка), перга, маточное молочко, гомогенат трутневого расплода. 2.Химический состав и свойства продуктов пчеловодства. 3.Идентификация и экспертиза продуктов пчеловодства. 4.Приёмка и методы испытаний продуктов пчеловодства.	4
	Всего:		20

Таблица 5.3.1 – Наименование тем лабораторных работ и объем в часах и содержание (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема, содержание работы	Время, ч
1	2	<p>Тема 1. Требования к качеству молока. 1.Нормативные документы, определяющие получение доброкачественного молока. 2.Методы исследований и оценки качества. 3.Определение натуральности молока. 4.Фальсификация молока.</p>	4
2	3	<p>Тема 2. Требования к качеству мяса. 1.Требования предъявляемые к убойным животным и технология убоя животных (основные операции первичной обработки убойных животных). 2. Требования ГОСТ для мяса сырья и мясопродуктов. 3.Методы контроля качества мяса. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.</p>	2
3	4	<p>Тема 3. Методы оценки качества яиц. 1. Определение морфологического состава и свежести яиц. 2.Требования стандарта пищевых яиц по категориям.</p>	2
4	5	<p>Тема 4. Оценка качества шерсти. 1.Оценка физико-механических свойств шерсти. 2.Классификация шерсти. 3.Пороки шерсти, овчины, смушки.</p>	2
5	6	<p>Тема 5. Оценка качества мёда 1.Продукты пчеловодства. 2.Химический состав и свойства продуктов пчеловодства. 3.Идентификация и экспертиза продуктов пчеловодства. 4.Приёмка и методы испытаний продуктов пчеловодства.</p>	2
	Всего:		12

Таблица 5.3.2 – Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема работы	Время, ч
1	2	Тема 1. Требования к качеству молока. 1.Нормативные документы, определяющие получение доброкачественного молока. 2.Методы исследований и оценки качества. 3.Определение натуральности молока. 4.Фальсификация молока.	2
2	3	Тема 2. Требования к качеству мяса. 1.Требования предъявляемые к убойным животным и технология убоя животных (основные операции первичной обработки убойных животных). 2. Требования ГОСТ для мяса сырья и мясопродуктов. 3.Методы контроля качества мяса. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.	2
3	4	Тема 3. Методы оценки качества яиц. 1. Определение морфологического состава и свежести яиц. 2.Требования стандарта пищевых яиц по категориям.	2
4	5	Тема 4. Оценка качества шерсти. 1.Оценка физико-механических свойств шерсти. 2.Классификация шерсти. 3.Пороки шерсти, овчины, смушки.	2
Итого			8

Редакция от 01.09.2020 г.

Таблица 5.3.2 – Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема работы	Время, ч
1	2	Тема 1. Требования к качеству молока. 1.Нормативные документы, определяющие получение доброкачественного молока. 2.Методы исследований и оценки качества. 3.Определение натуральности молока. 4.Фальсификация молока.	2
2	3	Тема 2. Требования к качеству мяса. 1.Требования предъявляемые к убойным животным и технология убоя животных (основные операции первичной обработки убойных животных). 2. Требования ГОСТ для мяса сырья и мясопродуктов. 3.Методы контроля качества мяса. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.	2
3	4	Тема 3. Методы оценки качества яиц. 1. Определение морфологического состава и свежести яиц. 2.Требования стандарта пищевых яиц по категориям.	2
4	5	Тема 4. Оценка качества шерсти. 1.Оценка физико-механических свойств шерсти. 2.Классификация шерсти. 3.Пороки шерсти, овчины, смушки.	2
5	6	Тема 5. Оценка качества мёда 1.Продукты пчеловодства. 2.Химический состав и свойства продуктов пчеловодства. 3.Идентификация и экспертиза продуктов пчеловодства. 4.Приёмка и методы испытаний продуктов пчеловодства.	2
Итого			10

5.4 Распределение трудоемкости самостоятельной работы (СР) по видам работ, с указанием формы обучения дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

Таблица 5.4.1 – Распределение трудоемкости самостоятельной работы (СР) по видам работ (очная форма обучения)

№ п/п	Вид работы,	Время, ч.
1	Изучение отдельных тем и вопросов	60
2	Подготовка к интерактивным занятиям (сбор и первичная обработка дополнительной исходной аналитической информации)	17,5
2.1	Подготовка доклада с презентацией по индивидуальной теме	17,5
3	Подготовка к сдаче экзамена	33,65
	Всего:	111,1

Редакция от 01.09.2020 года

Таблица 5.4.1 – Распределение трудоемкости самостоятельной работы (СР) по видам работ (очная форма обучения)

№ п/п	Вид работы,	Время, ч.
1	Изучение отдельных тем и вопросов	70
2	Подготовка к интерактивным занятиям (сбор и первичная обработка дополнительной исходной аналитической информации)	17,6
2.1	Подготовка доклада с презентацией по индивидуальной теме	17,6
3	Подготовка к сдаче экзамена	33,65
	Всего:	121,25

Таблица 5.4.2 – Распределение трудоемкости самостоятельной работы (СР) по видам работ (заочная форма обучения)

№ п/п	Вид работы	Время, ч.
1	Самостоятельное изучение тем и отдельных вопросов дисциплины (таблица 6.1)	100
2	Подготовка к интерактивным занятиям (сбор и первичная обработка дополнительной исходной аналитической информации)	22,4
2.1	Подготовка доклада с презентацией по индивидуальной теме	22,4
3	Подготовка к сдаче экзамена	8,65
Итого		131,05

Редакция от 01.09.2020 г.

Таблица 5.4.2 – Распределение трудоемкости самостоятельной работы (СР) по видам работ (заочная форма обучения)

№ п/п	Вид работы	Время, ч.
1	Самостоятельное изучение тем и отдельных вопросов дисциплины (таблица 6.1)	100
2	Подготовка к интерактивным занятиям (сбор и первичная обработка дополнительной исходной аналитической информации)	18
2.1	Подготовка доклада с презентацией по индивидуальной теме	18
3	Подготовка к сдаче экзамена	8,65
Итого		126,65

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося приведены в таблицах 6.1.1 и 6.1.2.

Таблица 6.1.1– Тема, задания и вопросы для самостоятельного изучения (очная форма обучения)

№ п/п	Номер раздела	Тема, вопросы, задание, планируемые результаты обучения)	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	2	3	4	5
1	1-6	Самостоятельное изучение тем и отдельных вопросов дисциплины	60	
1.1	1	<p>Тема 1. Стандартизация и контроль качества продукции животноводства <i>Контрольные вопросы:</i> 1. Задачи и основные цели стандартизации 2. Система органов и служб стандартизации 3. Категории и виды стандартов 4. Правила разработки и утверждения национальных стандартов 5. Роль стандартизации в управлении качеством продукции 6. Основные направления стандартизации 7. Подтверждение соответствия и его цель</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9})</p>	5	Осн.:1
1.2	2	<p>Тема 2. Требования к качеству молока-сырья. Методы контроля качества молока. <i>Контрольные вопросы:</i> 1. Значение молока в питании человека. Пищевая ценность молока. Норма потребления молока. Молоко и здоровье человека. 2. Химический состав молока. Вода, сухое вещество, СОМО, молочный жир. Белки молока. Молочный сахар. Витами-</p>	10	Осно.:1 Доп.: 1,2,3

		<p>ны, гормоны, минеральные вещества, ферменты молока.</p> <p>3.Физико-химические свойства молока (титруемая и активная кислотность, плотность, вязкость и т.д.), их значение в технологии молока.</p> <p>4.Состав и свойства молока различных сельскохозяйственных животных;</p> <p>5. Влияние различных факторов на состав и свойства молока: наследственность, период лактации, возраст, порода, кормление, живая масса, условия содержания, технология доения.</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС)</p> <p>32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9})</p>		
1.3	3	<p>Тема 3. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса</p> <p><i>Контрольные вопросы:</i> 1. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности. Показатели мясной продуктивности при жизни животного (живая масса, приросты, упитанность и др.) и после убоя (убойная масса, убойный выход, состав мяса и др.).</p> <p>2. Факторы, влияющие на мясную продуктивность и качество мяса. Характеристика различных факторов: наследственность, порода, возраст, пол, условия содержания и кормления животных и др.</p> <p>3.Требования, предъявляемые к убою животных.</p> <p>4.Требования к условиям хранения, транспортировке мяса.</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС)</p> <p>32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9})</p>	10	Осн.:1 Доп.: 1,3,4,5

1.4	4	<p>Тема 4. Показатели качества яиц и факторы, влияющие на качество яиц <i>Контрольные вопросы:</i> 1 Морфологический и химический состав яиц. Физические свойства яиц. Витаминная ценность. 2.Факторы влияющие на качество яиц: порода, индивидуальные особенности, условия внешней среды, возраст несушки, время года и др. 3. Методы оценки качества яиц. Биологический контроль в инкубации. Оценка товарного яйца. 4. Методы оценки качества яиц (органолептические, физические, химические). 5. Ветеринарно-санитарная оценка яиц. Нормативные документы регламентирующие требования качеству яиц. <i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9}))</p>	10	Осн.:1 Доп.: 1,3,4,5
1.5	5	<p>Тема 5. Свойства шерсти и качество шерсти. <i>Контрольные вопросы:</i> 1.Строение и состав шерстных волокон. Химический состав и свойства шерсти. Типы шерстяных волокон. Физико-механические свойства шерсти. 2.Факторы, влияющие на качество шерсти. 3.Классификация отечественной шерсти. 4.Упаковка и маркировка. <i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9}))</p>	7	Осн.:1 Доп.1,3, 5
1.6	6	<p>Тема 6. Контроль и оценка качества меда <i>Контрольные вопросы:</i> 1.Продукты пчеловодства. Химический состав и свойства продуктов пчеловодства. 2.Идентификация и экспертиза продуктов</p>	8	Осн.: 1 Доп.: 5,6,

		пчеловодства <i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})		
2	1.2.3.4,5,6	Подготовка к докладу	17,5	
3	1.2.3.4,5,6	Подготовка к экзамену	33,65	
	Всего:		111,1	

Таблица 6.1.1– Тема, задания и вопросы для самостоятельного изучения (очная форма обучения)

№ п/п	Номер раздела	Тема, вопросы, задание, планируемые результаты обучения)	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	2	3	4	5
1	1-6	Самостоятельное изучение тем и отдельных вопросов дисциплины	70	
1.1	1	<p>Тема 1. Стандартизация и контроль качества продукции животноводства <i>Контрольные вопросы:</i> 1. Задачи и основные цели стандартизации 2. Система органов и служб стандартизации 3. Категории и виды стандартов 4. Правила разработки и утверждения национальных стандартов 5. Роль стандартизации в управлении качеством продукции 6. Основные направления стандартизации 7. Подтверждение соответствия и его цель <i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9})</p>	3	Осн.: 1
1.2	2	<p>Тема 2. Требования к качеству молока-сырья. Методы контроля качества молока. <i>Контрольные вопросы:</i> 1. Значение молока в питании человека. Пищевая ценность молока. Норма потребления молока. Молоко и здоровье человека. 2. Химический состав молока. Вода, сухое вещество, СОМО, молочный жир. Белки молока. Молочный сахар. Витамины, гормоны, минеральные вещества, ферменты молока.</p>	9	Осно.:1 Доп.: 1,2,3

		<p>3.Физико-химические свойства молока (титруемая и активная кислотность, плотность, вязкость и т.д.), их значение в технологии молока.</p> <p>4.Состав и свойства молока различных сельскохозяйственных животных;</p> <p>5. Влияние различных факторов на состав и свойства молока: наследственность, период лактации, возраст, порода, кормление, живая масса, условия содержания, технология доения.</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС)</p> <p>32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9})</p>		
1.3	3	<p>Тема 3. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса</p> <p><i>Контрольные вопросы:</i> 1. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности. Показатели мясной продуктивности при жизни животного (живая масса, приросты, упитанность и др.) и после убоя (убойная масса, убойный выход, состав мяса и др.).</p> <p>2. Факторы, влияющие на мясную продуктивность и качество мяса. Характеристика различных факторов: наследственность, порода, возраст, пол, условия содержания и кормления животных и др.</p> <p>3.Требования, предъявляемые к убою животных.</p> <p>4.Требования к условиям хранения, транспортировке мяса.</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС)</p> <p>32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9})</p>	9	<p>Осн.: 1 Доп.: 1,3,4, 5</p>

1.4	4	<p>Тема 4. Показатели качества яиц и факторы, влияющие на качество яиц <i>Контрольные вопросы:</i> 1 Морфологический и химический состав яиц. Физические свойства яиц. Витаминная ценность. 2.Факторы влияющие на качество яиц: порода, индивидуальные особенности, условия внешней среды, возраст несушки, время года и др. 3. Методы оценки качества яиц. Биологический контроль в инкубации. Оценка товарного яйца. 4. Методы оценки качества яиц (органолептические, физические, химические). 5. Ветеринарно-санитарная оценка яиц. Нормативные документы регламентирующие требования качеству яиц. <i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9}))</p>	6	Осн.: 1 Доп.: 1,3,4, 5
1.5	5	<p>Тема 5. Свойства шерсти и качество шерсти. <i>Контрольные вопросы:</i> 1.Строение и состав шерстных волокон. Химический состав и свойства шерсти. Типы шерстяных волокон. Физико-механические свойства шерсти. 2.Факторы, влияющие на качество шерсти. 3.Классификация отечественной шерсти. 4.Упаковка и маркировка. <i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9}))</p>	6	Осн.: 1 Доп.1 ,3,5

1.6	6	Тема 6. Контроль и оценка качества меда <i>Контрольные вопросы:</i> 1.Продукты пчеловодства. Химический состав и свойства продуктов пчеловодства. 2.Идентификация и экспертиза продуктов пчеловодства <i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	7	Осн.: 1 Доп.: 5,6,7
2	1.2.3.4,5,6	Подготовка к докладу	17,6	
3	1.2.3.4,5,6	Подготовка к экзамену	33,65	
	Всего:		121,25	

Таблица 6.1.2– Тема, задания и вопросы для самостоятельного изучения (заочная форма обучения)

№ п/п	Номер раздела	Тема, вопросы, задание, планируемые результаты обучения)	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	2	3	4	5
1	1-6	Самостоятельное изучение тем и отдельных вопросов дисциплины	100	
1	1	<p>Тема 1. Стандартизация и контроль качества продукции животноводства <i>Контрольные вопросы:</i> 1. Задачи и основные цели стандартизации 2. Система органов и служб стандартизации 3. Категории и виды стандартов 4. Правила разработки и утверждения национальных стандартов 5. Роль стандартизации в управлении качеством продукции 6. Основные направления стандартизации 7. Подтверждение соответствия и его цель <i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9})</p>	5	Осн.:1
2	2	<p>Тема 2. Требования к качеству молока-сырья. Методы контроля качества молока. <i>Контрольные вопросы:</i> 1. Значение молока в питании человека. Пищевая ценность молока. Норма потребления молока. Молоко и здоровье человека. 2. Химический состав молока. Вода, сухое вещество, СОМО, молочный жир. Белки молока. Молочный сахар. Витамины, гормоны, минеральные вещества, ферменты молока. 3.Физико-химические свойства молока (титруемая и активная кислотность, плотность, вязкость и т.д.), их значение</p>	20	Осно.: 1 Доп.: 1,2,3

		<p>в технологии молока.</p> <p>4. Состав и свойства молока различных сельскохозяйственных животных;</p> <p>5. Влияние различных факторов на состав и свойства молока: наследственность, период лактации, возраст, порода, кормление, живая масса, условия содержания, технология доения.</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС)</p> <p>32(ИД-1_{ПКС-6}), У2(ИД-2_{ПКС-6}), В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}), У2(ИД-2_{ПКС-9}), В2(ИД-3_{ПКС-9})</p>		
3	3	<p>Тема 3. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса</p> <p><i>Контрольные вопросы:</i> 1. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности. Показатели мясной продуктивности при жизни животного (живая масса, приросты, упитанность и др.) и после убоя (убойная масса, убойный выход, состав мяса и др.).</p> <p>2. Факторы, влияющие на мясную продуктивность и качество мяса. Характеристика различных факторов: наследственность, порода, возраст, пол, условия содержания и кормления животных и др.</p> <p>3. Требования, предъявляемые к убою животных.</p> <p>4. Требования к условиям хранения, транспортировке мяса.</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС)</p> <p>32(ИД-1_{ПКС-6}), У2(ИД-2_{ПКС-6}), В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}), У2(ИД-2_{ПКС-9}), В2(ИД-3_{ПКС-9})</p>	20	Осн.:1 Доп.: 1,3,4,5
4	4	<p>Тема 4. Показатели качества яиц и факторы, влияющие на качество яиц</p> <p><i>Контрольные вопросы:</i> 1 Морфологический и химический состав яиц. Физические свойства яиц. Витаминная ценность.</p>	20	Осн.:1 Доп.: 1,3,4,5

		<p>2.Факторы влияющие на качество яиц: порода, индивидуальные особенности, условия внешней среды, возраст несушки, время года и др.</p> <p>3. Методы оценки качества яиц. Биологический контроль в инкубации. Оценка товарного яйца.</p> <p>4. Методы оценки качества яиц (органолептические, физические, химические).</p> <p>5. Ветеринарно-санитарная оценка яиц. Нормативные документы регламентирующие требования качеству яиц.</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9}))</p>		
5	5	<p>Тема 5. Свойства шерсти и качество шерсти.</p> <p><i>Контрольные вопросы:</i> 1.Строение и состав шерстных волокон. Химический состав и свойства шерсти. Типы шерстяных волокон. Физико-механические свойства шерсти.</p> <p>2.Факторы, влияющие на качество шерсти.</p> <p>3.Классификация отечественной шерсти.</p> <p>4.Упаковка и маркировка.</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9}))</p>	15	Осн.:1 Доп.1, 3,5
6	6	<p>Тема 6. Контроль и оценка качества меда</p> <p><i>Контрольные вопросы:</i></p> <p>1.Продукты пчеловодства. Химический состав и свойства продуктов пчеловодства.</p> <p>2.Идентификация и экспертиза продуктов пчеловодства</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС)</p>	20	Осн.: 1 Доп.: 5,6

		32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})		
2	1.2.3.4,5,6	Подготовка к докладу	22,4	
3	1.2.3.4,5,6	Подготовка к экзамену	33,65	
	Всего:		131,05	

Таблица 6.1.2– Тема, задания и вопросы для самостоятельного изучения (заочная форма обучения)

№ п/п	Номер раз-дела	Тема, вопросы, задание, планируемые результаты обучения)	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	2	3	4	5
1	1-6	Самостоятельное изучение тем и отдельных вопросов дисциплины	100	
1	1	<p>Тема 1. Стандартизация и контроль качества продукции животноводства <i>Контрольные вопросы:</i> 1. Задачи и основные цели стандартизации 2. Система органов и служб стандартизации 3. Категории и виды стандартов 4. Правила разработки и утверждения национальных стандартов 5. Роль стандартизации в управлении качеством продукции 6. Основные направления стандартизации 7. Подтверждение соответствия и его цель <i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9})</p>	5	Осн.:1
2	2	<p>Тема 2. Требования к качеству молока-сырья. Методы контроля качества молока. <i>Контрольные вопросы:</i> 1. Значение молока в питании человека. Пищевая ценность молока. Норма потребления молока. Молоко и здоровье человека. 2. Химический состав молока. Вода, сухое вещество, СОМО, молочный жир. Белки молока. Молочный сахар. Витамины, гормоны, минеральные вещества, ферменты молока. 3.Физико-химические свойства молока (титруемая и активная кислотность,</p>	20	Осно.: 1 Доп.: 1,2,3

		<p>плотность, вязкость и т.д.), их значение в технологии молока.</p> <p>4. Состав и свойства молока различных сельскохозяйственных животных;</p> <p>5. Влияние различных факторов на состав и свойства молока: наследственность, период лактации, возраст, порода, кормление, живая масса, условия содержания, технология доения.</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}), У2(ИД-2_{ПКС-6}), В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}), У2(ИД-2_{ПКС-9}), В2(ИД-3_{ПКС-9})</p>		
3	3	<p>Тема 3. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса</p> <p><i>Контрольные вопросы:</i> 1. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности. Показатели мясной продуктивности при жизни животного (живая масса, приросты, упитанность и др.) и после убоя (убойная масса, убойный выход, состав мяса и др.).</p> <p>2. Факторы, влияющие на мясную продуктивность и качество мяса. Характеристика различных факторов: наследственность, порода, возраст, пол, условия содержания и кормления животных и др.</p> <p>3. Требования, предъявляемые к убою животных.</p> <p>4. Требования к условиям хранения, транспортировке мяса.</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}), У2(ИД-2_{ПКС-6}), В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}), У2(ИД-2_{ПКС-9}), В2(ИД-3_{ПКС-9})</p>	20	Осн.:1 Доп.: 1,3,4,5
4	4	<p>Тема 4. Показатели качества яиц и факторы, влияющие на качество яиц</p> <p><i>Контрольные вопросы:</i> 1 Морфологический и химический состав яиц. Физические свойства яиц. Витаминная цен-</p>	20	Осн.:1 Доп.: 1,3,4,5

		<p>ность.</p> <p>2.Факторы влияющие на качество яиц: порода, индивидуальные особенности, условия внешней среды, возраст несушки, время года и др.</p> <p>3. Методы оценки качества яиц. Биологический контроль в инкубации. Оценка товарного яйца.</p> <p>4. Методы оценки качества яиц (органолептические, физические, химические).</p> <p>5. Ветеринарно-санитарная оценка яиц. Нормативные документы регламентирующие требования качеству яиц.</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9}))</p>		
5	5	<p>Тема 5. Свойства шерсти и качество шерсти.</p> <p><i>Контрольные вопросы:</i> 1.Строение и состав шерстных волокон. Химический состав и свойства шерсти. Типы шерстяных волокон. Физико-механические свойства шерсти.</p> <p>2.Факторы, влияющие на качество шерсти.</p> <p>3.Классификация отечественной шерсти.</p> <p>4.Упаковка и маркировка.</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в Приложении – ФОС) 32(ИД-1_{ПКС-6}),У2(ИД-2_{ПКС-6}),В2(ИД-3_{ПКС-6}), 32(ИД-1_{ПКС-9}),У2(ИД-2_{ПКС-9}),В2(ИД-3_{ПКС-9}))</p>	15	Осн.:1 Доп.1, 3,5
6	6	<p>Тема 6. Контроль и оценка качества меда</p> <p><i>Контрольные вопросы:</i></p> <p>1.Продукты пчеловодства. Химический состав и свойства продуктов пчеловодства.</p> <p>2.Идентификация и экспертиза продуктов пчеловодства</p> <p><i>Тестовые вопросы</i> (представлены в</p>	20	Осн.: 1 Доп.: 5,6,7

		Приложения – ФОС) 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 ПКС-6), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 ПКС-9)		
2	1.2.3.4,5,6	Подготовка к докладу	18	
3	1.2.3.4,5,6	Подготовка к экзамену	33,65	
	Всего:		126,65	

7.Образовательные технологии

Таблица 7.1.1 – Образовательные технологии, обеспечивающие развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (очная форма обучения)

№ раздела	Вид занятий (Лек, Лаб, Пр)	Используемые технологии и рассматриваемые вопросы	Время, ч
1	Лаб	Доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 1. <u>Влияние различных факторов на состав и свойства молока.</u> 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
2	Лаб	Доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 2. <u>Требования к качеству молока.</u> 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
3	Лаб	Доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 3. <u>Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса.</u> 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
4	Лаб	Доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 4. <u>Требования к качеству мяса.</u> 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
5	Лаб	Работа в малых группах и доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 5. Методы оценки качества яиц. 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
6	Лаб	Доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 7. Продукты пчеловодства. Оценка их натуральности. 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
	Всего		12

Редакция от 01.09.2020 года

Таблица 7.1.1 – Образовательные технологии, обеспечивающие развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (очная форма обучения)

№ раздела	Вид занятий (Лек, Лаб, Пр)	Используемые технологии и рассматриваемые вопросы	Время, ч
1	Лаб	Доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 1. Требования к качеству молока. 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
2	Лаб	Доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 2. Требования к качеству мяса. 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
3	Лаб	Работа в малых группах и доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 3. Методы оценки качества яиц 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
4	Лаб	Доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 4. Продукты пчеловодства. Оценка их натуральности. 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
	Всего		8

Общий объем видов учебной работы с интерактивной формой обучения составляет 35,2% от аудиторных занятий.

Таблица 7.1.2 – Образовательные технологии, обеспечивающие развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (заочная форма обучения)

№ раздела	Вид занятий (Лек, Лаб, Пр)	Используемые технологии и рассматриваемые вопросы	Время, ч
1	Лаб	Доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 2. Требования к качеству молока 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
2	Лаб	Доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 5. Требования к качеству мяса. 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
3	Лаб	Работа в малых группах и доклад. Мультимедийная презентация теоретического материала. Тема 8. Методы оценки качества яиц. 32(ИД-1 _{ПКС-6}),У2(ИД-2 _{ПКС-6}),В2(ИД-3 _{ПКС-6}), 32(ИД-1 _{ПКС-9}),У2(ИД-2 _{ПКС-9}),В2(ИД-3 _{ПКС-9})	2
	Всего		6

Общий объем видов учебной работы с интерактивной формой обучения составляет 75% от аудиторных занятий.

**8. Фонд оценочных средств по дисциплине
«Контроль и оценка качества продукции животноводства».**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в **Приложении 1**.

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

9.1.1 Основная литература по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2016. — 624 с : https://e.lanbook.com/book/71771	-	-

Таблица 9.1.1 – Основная литература по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев, [и др.]. — 5 изд.стер. — Санкт Петербург: Лань, 2020. — 624 с.,ил.- (Учебники для вузов. Специальная литература). : https://e.lanbook.com/book/71771	-	-

Редакция от 01.09.2022 года

Таблица 9.1.1 – Основная литература по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579	-	-

Таблица 9.1.2 - Дополнительная литература по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	Шувариков А.С. Технология хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства: учебник / А.С. Шувариков, А.А. Лисенков. – М.: ФГОУ ВПО РГАУ-МСА имени К.А. Тимирязева, 2009. – 606 с.	50	333,3
3	Животноводство : учебник / Г. В. Родионов и др. – СПб.: Лань, 2014. - 635 с.	15	100
4	Царенко, П.П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы. [Электронный ресурс] : Учебные пособия / П.П. Царенко, Л.Т. Васильева. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2016. — 280 с. http://e.lanbook.com/book/87597		
5	Насатуев, Б.Д. Органическое животноводство. [Электронный ресурс]: Учебные пособия — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2016. — 192 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/75514 — Загл. с экрана. Для бакалавров, магистров		
6	Кочетов А.С. Пчеловодство: учебник / А.С. Кочетов, А.Г. Манапов.- СПб.: Лань,2020. – 188 с.		

Таблица 9.1.2 - Дополнительная литература по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
2	Шувариков А.С. Технология хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства: учебник / А.С. Шувариков, А.А. Лисенков. – М.: ФГОУ ВПО РГАУ-МСА имени К.А. Тимирязева, 2009. – 606 с.	50	333,3
3	Мамаев А.В. Молочное дело: учеб. пособие / А.В. Мамаев, Л.Д. Самусенко – СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 384 с. (Учебники для вузов. Специальная литература) . ЭБС «Лань» http://e.lanbook.com/book/30199	5	33
4	Животноводство : учебник / Г. В. Родионов и др. – СПб.: Лань, 2014. - 635 с.	15	100
5	Царенко, П.П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы. [Электронный ресурс] : Учебные пособия / П.П. Царенко, Л.Т. Васильева. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2016. — 280 с. http://e.lanbook.com/book/87597	-	
6	Насатуев, Б.Д. Органическое животноводство. [Электронный ресурс]: Учебные пособия — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2016. — 192 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/75514 — Загл. с экрана. Для бакалавров, магистров	-	
7	Кочетов, А. С. Пчеловодство : учебник / А. С. Кочетов, А. Г. Маннапов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5024-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139304		

Таблица 9.1.2 - Дополнительная литература по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
2	Животноводство : учебник / Г. В. Родионов, А.Н. Арилов, Ю.Н. Арылов, Ц.Б. Тюрбеев. – СПб.: Лань, 2021. - 640 с. https://e.lanbook.com/book/168635	15	100
3	Царенко, П.П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы. [Электронный ресурс] : Учебные пособия / П.П. Царенко, Л.Т. Васильева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 280 с. http://e.lanbook.com/book/87597		
4	Кочетов, А. С. Пчеловодство : учебник / А. С. Кочетов, А. Г. Маннапов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5024-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139304		

Таблица 9.1.2 - Дополнительная литература по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
2	Животноводство : учебник / Г. В. Родионов, А.Н. Арилов, Ю.Н. Арылов, Ц.Б. Тюрбеев. – СПб.: Лань, 2021. - 640 с. https://e.lanbook.com/book/168635	15	100
3	Царенко, П.П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы. [Электронный ресурс] : Учебные пособия / П.П. Царенко, Л.Т. Васильева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 280 с. http://e.lanbook.com/book/87597	-	-
4	Кривцов, Н. И. Пчеловодство : учебник для вузов / Н. И. Кривцов, В. И. Лебедев, Г. М. Туников. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 388 с. — ISBN 978-5-8114-6986-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153913	-	-

9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства», включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://www.rucont.ru/collection/s/72?isb2b=true) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
2	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» (www.rucont.ru)- сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (редакция от 01.09.2024 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	<p>Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ https://opacg.cnsnb.ru/wlib/</p>	<p>Договор №01-УТ/2024 с ФГБНУ ЦНСХБ на обеспечение доступа к электронным информационным ресурсам через терминал удаленного доступа от 20 февраля 2024 г. ИНН/КПП 7708047418/770801001</p>
2	<p>Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя</p>	<p>Договор №НВ28/10-2019 с ООО «ЭБС ЛАНЬ» на оказание услуг по размещению произведений Пензенского ГАУ в Сетевую электронную библиотеку аграрных вузов от 25 ноября 2019 г. ИНН/КПП 7811272960/781101001 Договор №18-24 с ООО «ЭБС ЛАНЬ» на предоставление доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «ЛАНЬ» от 12 февраля 2024 г. ИНН/КПП 7811272960/781101001</p>
3	<p><i>eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА</i> (https://elibrary.ru/defaultx.asp?) – сторонняя</p>	<p>Лицензионный договор №SU-13642/2024 с ООО НЭБ на доступ к электронным изданиям в составе базы данных «НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА eLIBRARY.RU» от 15 февраля 2024 г. ИНН/КПП 7729367112/772801001</p>
4	<p>Электронно-библиотечная система Znanium (https://znanium.com/) – сторонняя</p>	<p>Лицензионный договор № 373эбс (исключительная лицензия) на предоставление доступа к «Электронно-библиотечной системе ZNANIUM» от 17 апреля 2024 г. ИНН/КПП 9715295648/771501001</p>

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Официальный интернет-портал правовой информации	http://pravo.gov.ru/ips/ информация в свободном доступе Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
2	Портал Электронная библиотека: Библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru информация в свободном доступе Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
3	ФГБНУ «Федеральный институт промышленной собственности». Отделение «Всероссийская патентно-техническая библиотека»	http://www1.fips.ru информация в свободном доступе Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
4	ФГБНУ «РОСИНФОРМА-ГРОТЕХ»	https://rosinformagrotech.ru информация в свободном доступе Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237

Редакция от 01.09.2020 г.

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://lib.rucont.ru/collection/72) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ в рамках Сводного каталога библиотек АПК (www.cnsb.ru) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет
3	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
4	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопонт»» (https://lib.rucont.ru/search) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
5	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (http://znanium.com/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам

		чам доступа
6	Электронно –библиотечная система «ЮРАЙТ» (https://www.biblio-online.ru/organization/D29908D2-89ED-437E-BD12-6AF958CB0CD7) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
7	Электронно- библиотечная система «BOOK.ru» (Издательство «КНОРУС») (https://www.book.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
8	Электронно- библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
9	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (www.academia-moscow.ru)-сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
10	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) www.cns hb.ru www.цнсхб.рф - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно договору Заказ документов через

		службу ЭДД (электронной доставки документов)
11	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
12	Национальная электронная библиотека (https://rusneb.ru) - сторонняя	В электронном читальном зале НБ (ауд. 5202)
13	Российское образование. Федеральный портал. Единое окно доступа к образовательным ресурсам (http://window.edu.ru/)- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
14	Ресурсы Федерального центра информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/ - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
15	Репозиторий Министерства сельского хозяйства РФ (http:// elib.mcsx.ru)- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
16	ФГБУ «Аналитический центр Минсельхоза России» (https://www.mcsxas.ru/ - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
17	Официальный интернет-портал правовой информации (http://pravo.gov.ru/ips) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
18	Национальная платформа «Открытое образование» (https://openedu.ru/)- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
19	Федеральный портал «Информационно-коммуникативные технологии в образовании»	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория

	(http://window.edu.ru/resource/832/7832) - сторонняя	№ 1237
20	Электронная библиотека: Библиотека дис- сертаций (http://diss.rsl.ru/?menu=clients&lang=ru) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоя- тельной работы аудитория № 1237
21	ФГБНУ «Федеральный институт промыш- ленной собственности». Отделение «Все- российская патентно-техническая библио- тека» (https://www1.fips.ru/)- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоя- тельной работы аудитория № 1237
22	Электронные ресурсы Пензенской област- ной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова (http:// liblermont.ru) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоя- тельной работы аудитория № 1237

Редакция от 01.09.2021 г.

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://lib.rucont.ru/collection/72) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ в рамках Сводного каталога библиотек АПК (www.cnsb.ru) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет
3	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
4	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»» (https://lib.rucont.ru/search) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
5	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (http://znanium.com/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
6	Электронно –библиотечная система «ЮРАЙТ» (https://www.biblio-online.ru/organization/D29908D2-89ED-437E-BD12-6AF958CB0CD7) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
7	Электронно- библиотечная система «BOOK.ru» (Издательство «КНОРУС») (https://www.book.ru/) – сто-	Доступ с любого компьютера локальной сети универси-

	ронняя	тета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
8	Электронно- библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
9	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (www.academia-moscow.ru)-сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
10	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) www.cnsnb.ru www.цнсхб.рф - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно договору Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов)
11	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
12	Национальная электронная библиотека (https://rusneb.ru) - сторонняя	В электронном читальном зале НБ (ауд. 5202)
13	Российское образование. Федеральный портал. Единое окно доступа к образовательным ресурсам (http://window.edu.ru/)- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237

14	Ресурсы Федерального центра информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/ - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
15	Репозиторий Министерства сельского хозяйства РФ (http:// elib.mcx.ru/)- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
16	ФГБУ «Аналитический центр Минсельхоза России» (https://www.mcxasc.ru/ - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
17	Электронная библиотека: Библиотека диссертаций (http://diss.rsl.ru/?menu=clients&lang=ru) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
18	Электронные ресурсы Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова (http:// liblermont.ru) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237

Редакция от 01.09.2022 г.

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://lib.rucont.ru/collection/72) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Лицензионный договор №РКТ-063/21 с ООО «Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» на использование «Программного комплекса для поиска текстовых заимствований «РУ-КОНТекст» от 16 сентября 2021 г. ИНН/КПП 7702823270/770201001
2	«Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» на использование «Программного комплекса для поиска текстовых заимствований «РУКОНТекст» https://text.rucont.ru	Лицензионный договор №РКТ-063/21 с ООО «Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» на использование «Программного комплекса для поиска текстовых заимствований «РУ-КОНТекст» от 16 сентября 2021 г. ИНН/КПП 7702823270/770201001
3	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ в рамках Сводного каталога библиотек АПК (www.cnsb.ru) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Договор № 03-НТС/2022 с Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» на оказание услуг по созданию и ведению автоматизированной системы «Сводный каталог библиотек НИУ АПК» от 14 марта 2022 г. ИНН/КПП

		7708047418/770801001
4	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	<p>Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы</p> <p>Лицензионный договор № 112-22 на предоставление права использования программного обеспечения с ООО «Издательство ЛАНЬ» от 01 июля 2022 г. ИНН/КПП 7801068765/780101001</p>
5	Электронно –библиотечная система «ЮРАЙТ» (https://www.biblio-online.ru/organization/D29908D2-89ED-437E-BD12-6AF958CB0CD7) - сторонняя	<p>Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)</p> <p>Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 779 с ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 01 февраля 2019 г. ИНН/КПП 7703523085/772001001</p>
6	Электронная библиотека КИБЕРЛЕНИНКА	<p>Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств</p> <p>Лицензионный договор № 17020-01 с ООО «Итеос» (Электронная библиотека КИБЕРЛЕНИНКА) от 02 февраля 2018 г. ИНН/КПП 7724761154/772401001</p>
7	Электронно- библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя	<p>С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).</p>

		Дополнительное соглашение № 7 с ФГБОУ ВО РГАЗУ к Лицензионному договору №ПДД 47/14 от 05 июня 2014 г. на предоставление доступа к ЭБС AGRILIB от 25 октября 2021 г. ИНН/КПП 5001007713/500101001
8	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) www.cnshb.ru www.цнсхб.рф - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Договор № 05-ЭДД/2022 с Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» на оказание информационных услуг по электронной доставке документов от 14 марта 2022 г. ИНН/КПП 7708047418/770801001
9	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов. Лицензионный договор № SU-13642/2022 на доступ к изданиям в составе базы данных «НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА eLIBRARY» от 02 марта 2022 г. ИНН/КПП 7729367112/772801001
10	Российское образование. Федеральный портал. Единое окно доступа к образовательным ресурсам (http://window.edu.ru/) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
11	Репозиторий Министерства сельского хозяйства РФ	Доступ свободный

	(http:// elib.mcx.ru)- сторонняя	Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
12	ФГБУ «Аналитический центр Минсельхоза России» (https://www.mcxas.ru/ - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
13	Электронная библиотека: Библиотека диссертаций (http://diss.rsl.ru/?menu=clients&lang=ru) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
14	Электронные ресурсы Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова (http:// liblermont.ru) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237

Редакция от 01.09.2023 г.

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «**Контроль и оценка качества продукции животноводства**»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP. Договор № ДС-189 с Консорциумом «Контекстум» на создание Электронной библиотеки полнотекстовых документов ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ от 12 декабря 2017 г. ИНН/КПП 7731318722/773101001
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web/Search/Simple) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP Договор № ДС-189 с Консорциумом «Контекстум» на создание Электронной библиотеки полнотекстовых документов ФГБОУ ВПО «Пензенская ГСХА» от 26 декабря 2011 г. ИНН/КПП 7731168058/773101001
3	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ https://opacg.cns hb.ru/wlib/	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК Договор № 01-ЭДД/2023 с ФГБНУ ЦНСХБ на изготовление временных электронных копий статей, фрагментов отдельных документов из фондов ФГБНУ ЦНСХБ и доставка их посредством электронной почты от 27 февраля 2023 г. ИНН/КПП 7708047418/770801001
4	Сводный каталог библиотек АПК	Доступ свободный с любого

	http://www.cnsheb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&un=svkat&p1=&em=c2R	компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК Договор № 02-УТ/2023 с ФГБНУ ЦНСХБ на услуги по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД) от 27 февраля 2023 г. ИНН/КПП 7708047418/770801001
5	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы Договор №НВ28/10-2019 с ООО «ЭБС ЛАНЬ» на оказание услуг по размещению произведений Пензенского ГАУ в Сетевую электронную библиотеку аграрных вузов от 25 ноября 2019 г. ИНН/КПП 7811272960/781101001
6	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»» (https://lib.rucont.ru/search) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP: Договор № 1009/22-22 на предоставление доступа к ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»» с ООО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» от 23 сентября 2022 г. ИНН/КПП 7731318722/772301001 до 20 сентября 2023 г
7	Электронно-библиотечная система Znanium (https://znanium.com/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа Лицензионный договор №952 эбс (неисключительная лицензия) на предоставление права доступа к ЭБС ZNANIUM от 06 апреля 2023 г. ИНН/КПП 9715295648/771501001

8	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. (https://urait.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 779 с ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 01 февраля 2019 г. ИНН/КПП 7703523085/772001001
9	Электронно-библиотечная система "AgriLib" Научная и учебно-методическая литература для аграрного образования (http://ebs.rgazu.ru/) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз). Дополнительное соглашение № 8/78 с ФГБОУ ВО РГАЗУ к Лицензионному договору №ПДД 47/14 от 05 июня 2014 г. на предоставление доступа к ЭБС AGRILIB от 05 октября 2022 г. ИНН/КПП 5001007713/500101001
10	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (https://academia-moscow.ru/elibrary/)-сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Лицензионный договор №003397/ЭБ-23 на предоставление доступа к электронной библиотеке Издательского центра «Академия» от 17 мая 2023 г. ИНН 773177735681
11	Электронная библиотека КИБЕРЛЕНИНКА	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств Лицензионный договор № 17020-01 с ООО «Итеос» (Электронная библиотека КИБЕРЛЕНИНКА) от 02 февраля 2018 г. ИНН/КПП 7724761154/772401001
12	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://www.elibrary.ru/defaultx.asp) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам

		<p>университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.</p> <p>Лицензионное соглашение № 13642 с оператором сетевого сайта проекта eLIBRARY.RU ООО НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА от 27 марта 2013 г. ИНН/КПП 7729367112/772901001</p> <p>Лицензионный договор № SU-13642/2022 на доступ к изданиям в составе базы данных «НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА eLIBRARY» от 02 марта 2022 г. ИНН/КПП 7729367112/772801001</p>
13	РОСИНФОРМАГРОТЕХ (https://rosinformagrotech.ru/) - сторонняя	<p>Доступ свободный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237</p>
14	НЭБ — Национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия (https://rusneb.ru/) – сторонняя	<p>Договор №101/НЭБ/0436-П о подключении к Национальной Электронной Библиотеке и о предоставлении доступа к объектам НЭБ от 19 марта 2018 г. ИНН/КПП 7704097560/770401001</p> <p>Доступ свободный</p> <p>В зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд. 5202)</p>
15	Центр цифровой трансформации в сфере АПК (https://cctmcx.ru/)- сторонняя	<p>Доступ свободный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237</p>
16	Технологический портал Минсельхоза России (http://usmt.mcx.ru/opendata) - сторонняя	<p>Доступ свободный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237</p>
17	Библиотека им. М.Ю. Лермонтова (https://www.liblermont.ru/) - сторонняя	<p>Доступ свободный</p> <p>Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237</p>

Редакция от 01.09.2024 г.

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau.html) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web/Search/Simple) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP
3	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ https://opacg.cns hb.ru/wlib/	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
4	Сводный каталог библиотек АПК http://www.cns hb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&un=svkat&p1=&em=c2R	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
5	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
6	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» (https://lib.rucont.ru/search) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному

		аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
7	Электронно-библиотечная система Znanium (https://znanium.ru/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
8	Электронно-библиотечная система "AgriLib" Научная и учебно-методическая литература для аграрного образования (https://ebs.rgazu.ru/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
9	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (https://academia-moscow.ru/)-сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
10	Электронные ресурсы и библиотеки Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) http://www.cnsnb.ru/ - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно ежегодно заключаемому договору Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно ежегодно заключаемому договору
11	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://elibrary.ru/defaultx.asp?) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографиче-

		<i>ского поиска, просмотра оглавления журналов.</i>
12	<i>НЭБ — Национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия (https://rusneb.ru/) – сторонняя</i>	<i>Доступ в зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд. 5202)</i>
13	<i>Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА» (https://cyberleninka.ru/) - сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
14	<i>Центр цифровой трансформации в сфере АПК (https://cctmcx.ru/)- сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
15	<i>Технологический портал Минсельхоза России (http://usmt.mcx.ru/opendata) – сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
16	<i>Федеральная служба государственной статистики (https://rosstat.gov.ru/) – сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
17	<i>Портал Национального фонда подготовки кадров - НФПК (https://www.nfp.ru/) - сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
18	<i>Ассоциированные региональные библиотечные консорциумы АРБИКОН (https://arbicon.ru/) – сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
19	<i>ФИПС - Федеральное государственное бюджетное учреждение Федеральный институт промышленной собственности (https://www1.fips.ru/)- сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
20	<i>Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области (https://58.rosstat.gov.ru/) – сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
21	<i>Сводный Каталог Библиотек России (https://skbr21.ru/#/)- сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
22	<i>Центр «ЛИБНЕТ» (http://www.nilc.ru/skk/)- сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>
23	<i>РОСИНФОРМАГРОТЕХ (https://rosinformagrotech.ru/) – сторонняя</i>	<i>Доступ свободный</i>

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
Контроль и оценка качества продукции животноводства	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4429</p> <p><i>Лаборатория скотоводства, свиноводства «Учебный центр «Русмолко»»</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы аудиторные 2-х местные, скамьи аудиторные 2-х местные, стул мягкий, трибуна большая, доска.</p> <p>Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: плакаты.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук Samsung Intel Pentium dual-core, 2.30 GHz, 4096 Mb Проектор Acer</p>	<p>1. MS Windows 7 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием)</p> <p>2. MS Office 2007 (лицензия №46298560)</p> <p>3. Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-180528-071646-623-441)</p> <p>4. 7-zip (GNU GPL)</p> <p>5. Unreal Commander (GNU GPL) Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)</p>
Контроль и оценка качества продукции животноводства	Помещение для хранения и профилактического об-	Специализированная мебель 1. Стол одно-тумбовый – 1 шт; 2. Стол сборный – 1 шт; 3. Шкаф металлический-	

	<p>служивания учебного оборудования 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4421</p>	<p>1 шт; Технические средства обучения 1. Стол титровальный – 1 шт; 2. Стол лабораторный – 2 шт; 3. Вытяжной шкаф – 2 шт; 4. Шкаф медицинский со с стеклянными дверцами – 1 шт; 5. Шкаф сушильный – 1 шт; 6. Печь муфельная – 1 шт; 7. Весы ВЛДК -1 шт 8. Магнитная мешалка ММ2А – 1 шт; 9. Дистиллятор – 1 шт; 10. Термостат – 1 шт; 11. рН-метр порт – 2шт; 12. рН-метр стац – 1шт 13. Эпидиаскоп – 1 шт</p>	
<p>Контроль и оценка качества продукции животноводства</p>	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий и помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4207 <i>Компьютерный класс</i></p>	<p>Специализированная мебель: 1. Стол аудиторный 2-х местный – 9 шт.; 2. Скамья аудиторная 2-х местная – 8 шт.; 3. Компьютерный стол – 13 шт.; 4. Стол компьютерный двух тумбовый – 1 шт.; 5. Стул жесткий – 12 шт.; 6. Стул мягкий – 1 шт.; 7. Кресло офисное – 1 шт.; 8. Шкаф угловой – 1 шт.; 9. Корзина – 2 шт.; 10. Огнетушитель – 1 шт.; 11. Жалюзи – 3 шт.; 12. Настенная вешалка –</p>	<p>• MSWindows 7 (61350963, 2012) илиMSWindows 10 (69766168, 69559101-69559104, 2018 и 9879093834, 2020) илиLinuxMint (GNUGPL); • MS Office 2010 (61403663, 2013) илиMS Office 2016 (69766168 и 69559104, 2018)илиMS Office 2019 (9879093834, 2020)или Libre Office (GNU GPL);</p>

		<p>1 шт.;</p> <p>13. Доска маркерная – 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного программного обеспечения:</p> <p>Персональный компьютер – 13 шт.</p> <ul style="list-style-type: none"> • LinuxMint (GNU GPL); • Libre Office (GNU GPL); • Mozilla Firefox (GNU Lesser General Public License); • КонсультантПлюс («Договор об информационной поддержке» с ООО «Агентство деловой информации» от 25 февраля 2019 г.); • FreeBASIC (GNU GPL). <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>Выход в Интернет.</p> <p>Плакаты Компьютер и безопасность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ (только на ПК с ОС Windows).
<p>Контроль и оценка качества продукции животноводства</p>	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237</p>	<p>Специализированная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стол читательский – 72 шт.; 2. Стол компьютерный – 6 шт.; 3. Стол одностумбовый – 1 шт.; 5. Стул – 84 шт.; 6. Шкаф-витрина для выставок – 6 шт. <p>Технические средства</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MSWindows 7 (61350963, 2012) или MSWindows 10 (69766168, 69559101-69559104, 2018 и 9879093834, 2020) или LinuxMint (GNU GPL); • MS Office 2010 (61403663, 2013)

	<p><i>Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека</i></p> <p>* Читальный зал с выходом в сеть Интернет</p>	<p>обучения, комплект лицензионного программного обеспечения:</p> <p>Персональный компьютер – 4 шт.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MSWindows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (60774449, 2012); • Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-190412-110723-443-1365, срок действия до 05.06.2020 г.); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • 7-zip (GNU GPL); • Unreal Commander (GNU GPL); • КонсультантПлюс («Договор об информационной поддержке» с ООО «Агентство деловой информации» от 25 февраля 2019 г.). <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p>	<p>или MS Office 2016 (69766168 и 69559104, 2018) или MS Office 2019 (9879093834, 2020) или Libre Office (GNU GPL);</p> <ul style="list-style-type: none"> • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)
--	--	--	---

* - лицензионное программное обеспечение отечественного производства;

** - свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства.

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Контроль и оценка качества продукции животноводства	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4429</p> <p><i>Лаборатория скотоводства, свиноводства «Учебный центр «Русмолко»»</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы аудиторные двухместные, стол обычный, стул мягкий, доска учебная.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук Samsung Intel Pentium dual-core, 2.30 GHz, 4096 Мб Проектор Acer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) • MS Office 2007 (лицензия №46298560) • Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-180528-071646-623-441) • 7-zip (GNU GPL) • Unreal Commander (GNU GPL) • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)
Контроль и оценка качества продукции животноводства	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435</p>	<p>Специализированная мебель: столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья.</p> <p>Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензион-</p>	<p>MS Windows 10 (9879093834, 2020);</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • 1С:Предприятие (Договор передачи прав № 052/ТСС/08 от 15 апреля 2008 г. с ООО «Технолинк Софт Сер-

	<p><i>Кабинет русского языка и культуры речи</i> <i>Компьютерный класс</i> <i>Кабинет математического моделирования</i></p>	<p>ного и свободно распространяемого программного обеспечения: персональные компьютеры, плакаты.</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • 1С:Предприятие (Договор передачи прав № 052/ТСС/08 от 15 апреля 2008 г. с ООО «Технолинк Софт Сервис», г. Пенза); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук Samsung Intel Pentium dual-core, 2.30 GHz, 4096 Mb Проектор Acer</p>	<p>вис», г. Пенза);</p> <ul style="list-style-type: none"> • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)).
<p>Контроль и оценка качества продукции животноводства</p>	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>Читальный</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол одно-тумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок.</p> <p>Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MSWindows 7 (46298560, 2009); • MSOffice 2010 (61403663, 2013); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)*)

	<p><i>зал сельскохозяйственной, естественно-научной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека</i></p>	<p>обеспечения: персональные компьютеры. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p>	
<p>Контроль и оценка качества продукции животноводства</p>	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Помещение для научно-исследовательской работы</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: персональные компьютеры. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p>	<p>Комплект лицензионного программного обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MSWindows 10 (69766168, 2018) или Linux Mint (GNUGPL); • MS Office 2016 (69766168, 2018) или Libre Office (GNU GPL); • Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-190412-110723-443-1365, срок действия до 05.06.2020 г.); • Mozilla Firefox (GNU Lesser General Public License) (на Linux Mint); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License) (на ПКс MS Windows)**; • 7-zip (GNU

			GPL); • Unreal Com- mander (GNU GPL) (наПКс MS Windows); • Консультант- Плюс («Договор об информацион- ной поддержке» с ООО «Агентство деловой инфор- мации» от 25 февраля 2019 г.)*
--	--	--	--

* - лицензионное программное обеспечение отечественного производства;

** - свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства.

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4429 <i>Лаборатория скотоводства, свиноводства</i> <i>«Учебный центр «Русмолко»»</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы аудиторные двухместные, стол обычный, стул мягкий, доска учебная. Набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук Samsung Intel Pentium dual-core, 2.30 GHz, 4096 Мб Проектор Acer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) • MS Office 2007 (лицензия №46298560) • Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-180528-071646-623-441) • 7-zip (GNU GPL) • Unreal Commander (GNU GPL) • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435 <i>Кабинет русского языка и культуры речи</i> <i>Компьютерный класс</i> <i>Кабинет математического моделирования</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: персональные компьютеры, планшеты. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет. Набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук Samsung Intel Pentium dual-core, 2.30 GHz, 4096 Мб Проектор Acer</p>	<p>MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • 1С:Предприятие (Договор передачи прав № 052/ТСС/08 от 15 апреля 2008 г. с ООО «Технолинк Софт Сервис», г. Пенза); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • Комплекс программ по животноводству на ПК («СЕЛЭКС») (Договор с ООО «РЦ «ПЛИНОР» о предоставлении неисключительной (простой) лицензии № 434/58 от 30 апреля 2019 года).</p>
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза,</p>	<p>Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол однотумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Yandex Browser (GNU

	ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>Читальный зал сельскохозяйственной, естественно-научной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека</i>	Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: персональные компьютеры. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	Lesser General Public License); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)).
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Помещение для научно-исследовательской работы</i>	Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: персональные компьютеры, МФУ. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	Комплект лицензионного программного обеспечения: • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ.

* - лицензионное программное обеспечение отечественного производства;

** - свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства.

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4429 <i>Лаборатория скотоводства, свиноводства</i> <i>«Учебный центр «Русмолко»»</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы аудиторные 2-х местные, скамьи аудиторные 2-х местные, стул мягкий, трибуна большая, доска. Набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук Samsung Intel Pentium dual-core, 2.30 GHz, 4096 Мб Проектор Acer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) • MS Office 2007 (лицензия №46298560) • Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-180528-071646-623-441) • 7-zip (GNU GPL) • Unreal Commander (GNU GPL) • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435 <i>Компьютерный класс</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: персональные компьютеры, плакаты. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет. Набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук Samsung Intel Pentium dual-core, 2.30 GHz, 4096 Мб Проектор Acer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • 1С:Предприятие (Договор поставки № 3 от 03.12.2021); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • Государственная информационная система в области ветеринарии. Учебная (демо) версия подсистемы «Меркурий.ХС» Demoware (бесплатная демонстрационная версия с урезанным функционалом); • Комплекс программ по животноводству на ПК («СЕЛЭКС») (Договор с ООО «РЦ «ПЛИНОР» о предоставлении неисключительной (простой) лицензии № 434/58 от 30

			апреля 2019 года).
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>Зал обслуживания научными ресурсами, автоматизации RFID-технологий, коворкинга</i> <i>Отдел учета и хранения фондов</i>	Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол однотумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: персональные компьютеры. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)).
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Зал обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга</i> <i>Помещение для научно-исследовательской работы</i>	Специализированная мебель: парты треугольные, столы компьютерные, стол сотрудника, витрина для книг, стулья. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: персональные компьютеры, телевизор, экранизированное устройство книговыдачи, считыватели электронных читательских билетов/банковских карт. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	Комплект лицензионного программного обеспечения: <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ.

* - лицензионное программное обеспечение отечественного производства;

** - свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства.

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4429 <i>Лаборатория скотоводства, свиноводства</i> <i>«Учебный центр «Русмолко»»</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы аудиторные 2-х местные, скамьи аудиторные 2-х местные, стул мягкий, трибуна большая, доска. Оборудование и технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (мобильный), плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук Samsung Intel Pentium dual-core, 2.30 GHz, 4096 Мб Проектор Acer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) • MS Office 2007 (лицензия №46298560) • Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-180528-071646-623-441) • 7-zip (GNU GPL) • Unreal Commander (GNU GPL) • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435 <i>Кабинет русского языка и культуры речи</i> <i>Компьютерный класс</i> <i>Кабинет математического моделирования</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья. Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, плакаты. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет. Набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук Samsung Intel Pentium dual-core, 2.30 GHz, 4096 Мб Проектор Acer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • 1С:Предприятие (Договор поставки № 3 от 03.12.2021); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • VirtualBox (Windows Server 2008 R (Demoware), Linux openSUSE (GNU General Public License (GPL))) (GNU General Public License (GPL)); • MS SQL SERVER Express (Free edition); • SciLAB (GNU General Public License); • MS Visual Studio 2020 Community (Free edition); • BPMN.Studio (Free edition); • Государственная информационная система в

			<p>области ветеринарии. Учебная (демо) версия подсистемы «Меркурий.ХС» Demoware (бесплатная демонстрационная версия с урезанным функционалом);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Комплекс программ по животноводству на ПК («СЕЛЭКС») (Договор с ООО «РЦ «ПЛИНОР» о предоставлении неисключительной (простой) лицензии № 434/58 от 30 апреля 2019 года). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; <p>Выход в Интернет.</p>
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>Зал обслуживания научными ресурсами, автоматизации RFID-технологий, коворкинга</i> <i>Отдел учета и хранения фондов</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол однотумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок.</p> <p>Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: персональные компьютеры. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)).
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Зал обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга</i> <i>Помещение для научно-исследовательской работы</i></p>	<p>Специализированная мебель: парты треугольные, столы компьютерные, стол сотрудника, витрина для книг, стулья.</p> <p>Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, телевизор, экранизированное устройство книговыдачи, считыватели электронных читательских билетов/банковских карт. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p>	<p>Комплект лицензионного программного обеспечения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ. <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p>

11 Методические указания для обучающегося

по освоению дисциплины

11.1 Методические советы по планированию и организации времени, необходимого для самостоятельного изучения дисциплины

Планирование времени на самостоятельную работу, необходимого на изучение настоящей дисциплины, студентам лучше всего осуществлять на весь семестр, предусматривая при этом регулярное повторение пройденного материала. Материал, изученный на лекциях, необходимо регулярно дополнять сведениями из литературных источников, представленных в рабочей программе. По каждой из тем для самостоятельного изучения, приведенных в рабочей программе дисциплины следует сначала изучить рекомендованную литературу. При необходимости следует составить краткий конспект основных положений, терминов, сведений, требующих запоминания и являющихся основополагающими в этой теме и для освоения последующих тем курса.

Регулярно отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Рабочей программой дисциплины предусмотрена самостоятельная работа. Самостоятельная работа проводится с целью углубления знаний по дисциплине и предусматривает:

- изучение рекомендованной литературы и усвоение теоретического материала дисциплины;
- подготовку к сдаче экзамена.

Самостоятельная работа студентов складывается из: самостоятельной работы в учебное время, самостоятельной работы во внеурочное время, самостоятельной работы в Интернете.

Условно самостоятельную работу студентов по цели можно разделить на базовую и дополнительную. Базовая самостоятельная работа обеспечивает подготовку студента к текущим аудиторным занятиям и контрольным мероприятиям для всех дисциплин учебного плана. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и в качестве выполненных контрольных работ, тестовых заданий, сделанных докладов и других форм текущего контроля. Базовая СР может включать следующие виды работ:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;
- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку;
- подготовка к лабораторным работам и семинарским занятиям;
- подготовка к экзамену;
- подготовка доклада по заданной проблеме.

Дополнительная самостоятельная работа (ДСР) направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины.

Обязательно следует чередовать работу и отдых, например, 40 минут занятий, затем 10 минут – перерыв. В конце каждого дня подготовки следует проверить, как вы усвоили материал: вновь кратко запишите планы всех вопросов, которые были проработаны в этот день.

Для расширения знаний по дисциплине проводить поиск в различных системах, таких как www.rambler.ru, www.yandex.ru, www.google.ru, www.yahoo.ru и использовать материалы сайтов, рекомендованных преподавателем на лекциях и практических занятиях.

11.2 Методические рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Рабочая программа представляет собой целостную систему, направленную на эффективное усвоение дисциплины в виду современных требований высшего образования. Структура и содержание РП позволяет сформировать необходимые профессиональные компетенции самостоятельно определяемые Университетом, предъявляемые к бакалавру техники технологии для успешного решения инженерных задач в своей практической деятельности.

При использовании РП необходимо ознакомиться со структурой и содержанием РП. Материалы, входящие в РП позволяют студенту иметь полное представление об объеме и предъявляемых требованиях к изучению дисциплины.

11.3 Методические советы по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации необходимо проработать лекции, имеющиеся учебно-методические материалы и другую рекомендованную литературу. Если не удалось разобраться в материале самостоятельно, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю на консультации.

Для самоконтроля необходимо ответить на имеющиеся тесты и вопросы к экзамену.

11.4 Методические советы по работе с тестовым материалом дисциплины

При работе над тестовыми заданиями необходимо ответить на тестовые вопросы и свериться с правильными ответами.

В случае недостаточности знаний, по какой либо теме, необходимо проработать лекционный материал по этой теме, а также рекомендованную литературу.

Если по некоторым вопросам возникли затруднения, следует их законспектировать и обратиться к преподавателю на консультации за разъяснением.

12. Словарь терминов

Ареал (от лат.*area*– площадь, пространство) – часть земной поверхности, в пределах которой в естественных условиях встречается определенная группа организмов – тот или иной вид, род, семейство и т.д.

Барда – отход спиртового производства при переработке зерна (ячмень, кукуруза, овес, просо и др.), картофеля, патоки.

Бесплодие – неспособность зрелого организма производить потомство.

Бонитировка сельскохозяйственных животных – комплексная оценка племенных животных для определения порядка их использования.

Бройлер (англ.*broiler* – жарить на огне) – мясной цыпленок, отличающийся интенсивным ростом, скороспелостью, низкими затратами корма, дающий нежное, сочное мясо.

Валух – кастрированный баран.

Вол – кастрированный самец крупного рогатого скота в возрасте старше двух лет (до двух лет – волик).

Вольер – помещение для содержания пушных зверей, кроликов, собак, птиц, диких животных.

Вымя (*uber*) – молочная железа самок сельскохозяйственных млекопитающих.

Габитус (от лат. *habitus*– внешность, наружность) – облик животного и растительного организма, определяемый совокупностью внешних морфологических признаков.

Ген (от греч. *genos* – род, происхождение) – наследственный фактор, материальная единица наследственности, ответственная за формирование какого-либо элементарного признака.

Генотип (отгени греч. *typos* – отпечаток) – генетическая (наследственная) конституция организма, совокупность всех его генов.

Гетерозис (от греч. *heteroisis* – изменение, превращение) – «гибридная сила», увеличение мощности и жизнеспособности гибридов первого поколения по сравнению с родительскими формами, при различных скрещиваниях животных или растений.

Гибридизация – скрещивание разнородных в наследственном отношении организмов.

Гигиена животных, зоогигиена (от греч. *zoon* – животное и *hygieinos*– здоровый) – наука об охране здоровья животных.

Голяк– шкура преждевременно родившегося каракульского ягненка или плода в возрасте 90...120 суток, извлеченного из утробы павшей или забитой суягной матки.

Жиросмер (бутиросмер) – прибор для определения процентного содержания жира в молоке и молочных продуктах.

Жироспот шерсти – смесь выделений сальных и потовых желез кожи овец.

Заменители цельного молока (ЗЦМ) – кормовые смеси, по питательности, переваримости и биологической ценности максимально приближающиеся к натуральному цельному молоку и пригодные для его замены в рационах телят, поросят, ягнят.

Запуск коров – прекращение доения коровы перед отелом.

Зеленый конвейер – система производства и использования зеленых кормов, позволяющая бесперебойно и равномерно обеспечивать ими животных.

Инбридинг (англ. *inbreeding*, от *in* – в, внутри и *breeding* – разведение) – разведение «в себе», скрещивание близкородственных форм в пределах одной популяции организмов.

Индексы телосложения животных – показатели, выражающие отношение анатомически связанных между собой промеров тела (в процентах).

Инкубатор (от лат. *incubo*, здесь – высиживаю птенцов) – аппарат для искусственного вывода молодняка сельскохозяйственной птицы из яиц.

Инкубация (от лат. *incubatio* – высиживание яиц) – вывод молодняка из яиц сельскохозяйственной птицы в инкубаторах.

Интерьер сельскохозяйственных животных – внутреннее строение (анатомическое и гистологическое) органов и тканей, биохимические и физиологические особенности организма сельскохозяйственных животных, связанные с их продуктивностью и племенными качествами.

Каракульча – шкурка преждевременно родившегося ягненка (выкидыва в последний период суягности – 120...140 суток).

Кастрация животных (от лат. *castracio* – оскотление, холощение) – удаление половых желез у самцов и самок или разрушение семенных канатиков у самцов с целью прекращения у них половой функции.

Классность животных – принадлежность сельскохозяйственных животных к бонитировочным классам, устанавливаемым в результате оценки по комплексу признаков.

Комбикорм (комбинированный корм) – готовые смеси из измельченных кормов, составленные по научно обоснованным рецептам. Предназначены для кормления животных всех видов.

Кондиции сельскохозяйственных животных (от лат. *condicio*– условие, состояние) – показатели физиологического состояния животных, характеризующиеся главным образом определенной степенью упитанности животных и обусловленные кормлением, содержанием, направлением использования.

Корма – продукты растительного, животного, микробиологического и химического происхождения, употребляемые для кормления сельскохозяйственных животных.

Конституция сельскохозяйственных животных – совокупность морфологических, биологических и хозяйственных свойств животного, характеризующих его как единое целое.

Кросс – гибридное потомство отселекционированных на сочетаемость специализированных линий.

Курдюк (от тюрк. *куйрук* – хвост) – подкожные жировые отложения у некоторых пород овец в виде двух больших подушек на задней части крестца, у корня хвоста.

Лактация (от лат. *lacto* – кормлю молоком) у сельскохозяйственных животных образование и накопление молока в вымени, а также выведение его во время сосания и доения.

Мастит – воспаление молочной железы.

Масть животных – окраска, определяемая пигментацией кожи и кожных покровов (кроющего волоса, шерсти, щетины).

Мезга – отход крахмального производства, используемая в качестве корма для сельскохозяйственных животных.

Меланж яичный (от франц. *mélange* – смесь) – яичная масса, законсервированная замораживанием.

Меласса (от франц. *melasse*), патока кормовая – отход свеклосахарного производства. Темно-бурая, сиропообразная жидкость, используется для сдаб्रивания грубых и концентрированных кормов.

Молозиво – секрет молочной железы млекопитающих, вырабатываемый в первые 7...10 суток после родов.

Молоко – секрет молочной железы млекопитающих, вырабатываемый в период лактации; биологическая жидкость сложного химического состава, физиологически предназначенная для вскармливания детенышей.

Моцион животных (от лат. *motionis* – движение) – прогулка на свежем воздухе.

Нагул сельскохозяйственных животных – откорм на пастбище крупного рогатого скота, овец, лошадей, предназначенных для убоя на мясо.

Наследственность – свойство организмов обеспечивать материальную и функциональную преемственность между поколениями, а также обуславливать специфический характер индивидуального развития в определенных условиях внешней среды.

Нетель – стельная самка крупного рогатого скота до первого отела.

Норма кормления – научно обоснованная суточная потребность определенного животного в энергии, питательных и минеральных веществах, витаминах.

Обезжиренное молоко (устар. обрат) – пищевой и кормовой продукт, получаемый при сепарировании цельного молока в процессе производства сливок, сметаны и масла.

Обезроживание (декорнуация) – искусственное предупреждение роста рогов животного или их удаление.

Обмен веществ (метаболизм) – совокупность химических и связанных с ними энергетических процессов превращения поступающих извне и возникающих в клетках веществ; лежит в основе жизнедеятельности живых организмов и является одним из основных признаков жизни.

Оборот стада – движение поголовья скота и птицы в хозяйстве за определенный календарный период (обычно год).

Овоскоп (от лат. *ovum* – яйцо и греч. *skopeo* – смотрю, рассматриваю) – прибор для определения качества яиц просвечиванием электрическими лампами.

Овчина – шкура, снятая с овцы в возрасте 5...7 мес. и старше, площадью не менее 18 дм².

Онтогенез (от греч. *ontos* – сущее и *genesis* – возникновение, развитие) – развитие особи, вся совокупность её преобразований от зарождения до конца жизни.

Отава – трава, отросшая на кормовых угодьях после скашивания или стравливания.

Отара – стадо овец, сформированное для совместной пастьбы и содержания.

Отёл – роды у коров, буйволиц, оленей.

Отродье животных – группа животных одной породы, обладающая специфическими особенностями в связи с приспособленностью к местным природным и хозяйственным условиям.

Пахта – обезжиренные сливки, получаемые при сбивании сливочного масла.

Племенное ядро – группа маток (лучших по продуктивности, породности, типу), предназначенная для получения ремонтного молодняка.

Половой цикл – периодически повторяющийся комплекс морфофизиологических процессов в организме половозрелых самок, связанный с размножением.

Помесь – животное, полученное в результате спаривания двух и более пород.

Порода – целостная устойчивая (консолидированная) группа сельскохозяйственных животных одного вида (крупный рогатый скот, лошади, овцы, свиньи и др.), общего происхождения, имеющих сходные экстерьерно-конституциональные и хозяйственно полезные признаки, передающиеся по наследству, а также предъявляющих сходные требования к условиям жизни.

Породность животных (кровность) – наличие у животных признаков, типичных для той или иной породы.

Премиксы (от лат. *prae* – вперед, предварительно и *misceo* – смешиваю) – обогатительные смеси биологически активных веществ микробиологического и химического синтеза, применяемые для повышения питательности комбикормов и улучшения биологического действия их на организм сельскохозяйственных животных.

Препотентность (от лат. *praepotens* – более могущественный) – способность производителя или самки передавать с повышенной устойчивостью свои индивидуальные качества потомству.

Приплод – потомство животных.

Пробник – самец сельскохозяйственных животных, используемый для выявления самок в состоянии половой охоты.

Раздой коров – комплекс мероприятий, направленных на более полное использование потенциальных продуктивных возможностей животных.

Сакман – группа овец с подсосными ягнятами одинакового возраста и развития.

Скороспелость с.-х. животных – скорость достижения животными состояния зрелости (половой, хозяйственной и др.).

Стельность – беременность у коров и телок.

Стресс (от англ. *stress* – напряжение) – состояние организма животного, возникающее в ответ на действие сильных раздражителей, или стрессоров (переохлаждение, интоксикация, инфекция, травма, нервно-мышечная перегрузка и др.).

Структура стада – соотношение в стаде разных половых и возрастных групп животных (в процентах к общему поголовью).

Тавро – клеймо, выжженное на коже или рогах животного.

Тырло (стойбище) – место отдыха скота на пастбище.

Удой – количество молока, получаемое от сельскохозяйственных животных (коровы, овцы, кобылы и др.) за учетный период (сутки, месяц, лактацию, пожизненно).

Упитанность животных – степень накопления в теле животных резервных питательных веществ.

Упряжь (сбруя) – приспособление для запряжки лошадей или других упряжных животных (вол, верблюды, олень, собака и др.).

Фенотип (от греч. *phaino* – являю, обнаруживаю и *typos* – отпечаток, форма, образец) – особенности строения и жизнедеятельности организма, обусловленные взаимодействием его генотипа с условиями среды.

Фураж (франц. *fourrage*) – корма, концентрированные (зерновые) и грубые (сено, солома и др.), заготавливаемые для сельскохозяйственных животных.

Экструдер (от лат. *extrudo* – выталкиваю) – машина для баротермической обработки смесей кормового зерна и карбамида (мочевины), приготовления высокожелатинизированного корма для сельскохозяйственных животных и карбамидного концентрата.

Яловость (бесплодие) – отсутствие оплодотворения у взрослых самок по истечении физиологического срока после родов.

Ярка – молодая (от рождения до 1,5 лет), не бывшая в случке овца.

Яхобаб – шкурки каракульских переросших ягнят (7...12 суток)

Приложение №1 к рабочей программе дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства», одобренной методической комиссией Технологического факультета (протокол №13 от 13.05.2019 г.) и утвержденной деканом 13.05.2019 г.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный
университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА**

Направление подготовки
36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль)
Технология производства продукции животноводства

Квалификация
«Магистр»

Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2019

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

Конечным результатом освоения программы дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» является достижение показателей форсированности компетенций «знать», «уметь», «владеть», определенных по отдельным компетенциям.

Этапы формирования компетенций в рамках дисциплины связаны с достижениями показателей идентификаторов достижения (ИД), от понятийного уровня (ИД-1) до уровня формирования навыка (ИД-3). В ряду дисциплин, формирующих данную компетенцию у обучающегося, обеспечивает достижение требований следующих индикаторов: ИД-1 (начальный уровень), ИД-2 (повышенный уровень), ИД-3 (высокий уровень). Содержание индикаторов и дескрипторов компетенций в рамках дисциплины «Контроль и оценка качества продукции животноводства» приведены в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства» направлена на формирование компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
ПКС-6 Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний	ИД-1 пкс-6. знать: научные основы реализации технологии животноводства	32 (ИД-1 пкс-6.) знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства
	ИД-2 пкс-6. уметь: реализовывать технологии животноводства на основе углубленных знаний	У2 (ИД-2 пкс-6.) уметь: реализовывать технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства
	ИД-3 пкс-6. владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний	В2 (ИД-3 пкс-6.) владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний с целью. повышения качества продукции животноводства
ПКС-9 Способен к организации и управлению технологическими процессами в	ИД-1 пкс-9. знать: особенности управления поголовьем разных видов сельскохозяйственных животных	32 (ИД-1 пкс-9) знать: специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
животноводстве	ИД-2 пкс-9 уметь: использовать методы управления, в том числе прикладными компьютерными программами по животноводству	У2 (ИД-2 пкс-9) уметь: анализировать состояние стада с использованием специализированных программ управления стадом
	ИД-3 пкс-9 владеть: навыками управления технологическими процессами в животноводстве	В2 (ИД-3 пкс-9) владеть: навыками обоснования конкретных технологических решений с учетом особенностей животных

**2 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»**

№ пп	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
1.	Нормирование и контроль показателей качества безопасности продукции животноводства.	<p>ПКС-6 Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний</p> <p>ПКС-9 Способен</p>	<p>ИД-1 пкс-6. знать: научные основы реализации технологии животноводства;</p> <p>ИД-2 пкс-6. - уметь: реализовывать технологии животноводства на основе углубленных знаний;</p> <p>ИД-3 пкс-6. владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний;</p> <p>ИД-1 пкс-9. знать: особенности</p>	<p>32 (ИД-1 пкс-6.) знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства</p> <p>У2 (ИД-2 пкс-6.) уметь: реализовывать технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства</p> <p>В2 (ИД-3 пкс-6.) владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний с целью. повышения качества продукции животноводства</p> <p>32 (ИД-1 пкс-9) знать: спе-</p>	Темы докладов, вопросы и задания теста, вопросы к экзамену

		к организации и управлению технологическими процессами в животноводстве	<p>управления поголовьем разных видов сельскохозяйственных животных;</p> <p>ИД-2 пкс-9 уметь: использовать методы управления, в том числе прикладными компьютерными программами по животноводству;</p> <p>ИД-3 пкс-9 владеть: навыками управления технологическими процессами в животноводстве</p>	<p>специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства;</p> <p>У2 (ИД-2 пкс-9) уметь: анализировать состояние стада с использованием специализированных программ управления стадом;</p> <p>В2 (ИД-3 пкс-9) владеть: навыками обоснования конкретных технологических решений с учетом особенностей животных</p>	
Контроль и оценка качества молока	ПКС-6 Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний	<p>ИД-1 пкс-6. знать: научные основы реализации технологии животноводства;</p> <p>ИД-2 пкс-6. - уметь: реализовывать технологии животноводства на основе углубленных знаний;</p> <p>ИД-3 пкс-6. владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний;</p>	<p>32 (ИД-1 пкс-6-) знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства</p> <p>У2 (ИД-2 пкс-6-) уметь: реализовывать технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства</p> <p>В2 (ИД-3 пкс-6-) владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний с</p>	Темы докладов, вопросы и задания теста, вопросы к экзамену	

		<p>ПКС-9 Способен к организации и управлению технологическими процессами в животноводстве</p>	<p>ИД-1 пкс-9- знать: особенности управления поголовьем разных видов сельскохозяйственных животных;</p> <p>ИД-2 пкс-9 уметь: использовать методы управления, в том числе прикладными компьютерными программами по животноводству;</p> <p>ИД-3 пкс-9 владеть: навыками управления технологическими процессами в животноводстве</p>	<p>целью. повышения качества продукции животноводства</p> <p>32 (ИД-1 пкс-9) знать: специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства;</p> <p>У2 (ИД-2 пкс-9) уметь: анализировать состояние стада с использованием специализированных программ управления стадом;</p> <p>В2 (ИД-3 пкс-9) владеть: навыками обоснования конкретных технологических решений с учетом особенностей животны</p>	
Контроль и оценка качества мяса	<p>ПКС-6 Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний</p>	<p>ИД-1 пкс-6 знать: научные основы реализации технологии животноводства;</p> <p>ИД-2 пкс-6- уметь: реализовывать технологии животноводства на основе углубленных знаний;</p>	<p>32 (ИД-1 пкс-6-) знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства</p> <p>У2 (ИД-2 пкс-6-) уметь: реализовывать технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства</p>	<p>Темы докладов, вопросы и задания теста, вопросы к экзамену</p>	

		<p>ПКС-9 Способен к организации и управлению технологическими процессами в животноводстве</p>	<p>ИД-3 пкс-6- владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний;</p> <p>ИД-1 пкс-9- знать: особенности управления поголовьем разных видов сельскохозяйственных животных;</p> <p>ИД-2 пкс-9 уметь: использовать методы управления, в том числе прикладными компьютерными программами по животноводству;</p> <p>ИД-3 пкс-9 владеть: навыками управления технологическими процессами в животноводстве</p>	<p>В2 (ИД-3 пкс-6-) владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний с целью. повышения качества продукции животноводства</p> <p>32 (ИД-1 пкс-9) знать: специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства;</p> <p>У2 (ИД-2 пкс-9) уметь: анализировать состояние стада с использованием специализированных программ управления стадом;</p> <p>В2 (ИД-3 пкс-9) владеть: навыками обоснования конкретных технологических решений с учетом особенностей животны</p>	
Контроль и оценка качества яиц	<p>ПКС-6 Способен реализовать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных зна-</p>	<p>ИД-1 пкс-6- знать: научные основы реализации технологии животноводства;</p> <p>ИД-2 пкс-6- - уметь: реализовывать технологии животновод-</p>	<p>32 (ИД-1 пкс-6-) знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства</p> <p>У2 (ИД-2 пкс-6-) уметь: реализовывать техноло-</p>	<p>Темы докладов, вопросы и задания теста, вопросы к экзамену</p>	

		<p>ний</p> <p>ПКС-9 Способен к организации и управлению технологическими процессами в животноводстве</p>	<p>ства на основе углубленных знаний;</p> <p>ИД-3 пкс-6- владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний;</p> <p>ИД-1 пкс-9- знать: особенности управления поголовьем разных видов сельскохозяйственных животных;</p> <p>ИД-2 пкс-9 уметь: использовать методы управления, в том числе прикладными компьютерными программами по животноводству;</p> <p>ИД-3 пкс-9 владеть: навыками управления технологическими процессами в животноводстве</p>	<p>гии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства</p> <p>В2 (ИД-3 пкс-6-) владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний с целью. повышения качества продукции животноводства</p> <p>32 (ИД-1 пкс-9) знать: специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства;</p> <p>У2 (ИД-2 пкс-9) уметь: анализировать состояние стада с использованием специализированных программ управления стадом;</p> <p>В2 (ИД-3 пкс-9) владеть: навыками обоснования конкретных технологических решений с учетом особенностей животны</p>	
--	--	---	---	--	--

	<p>Контроль и оценка качества шерсти.</p>	<p>ПКС-6 Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний</p> <p>ПКС-9 Способен к организации и управлению технологическими процессами в животноводстве</p>	<p>ИД-1 пкс-6 знать: научные основы реализации технологии животноводства;</p> <p>ИД-2 пкс-6 - уметь: реализовывать технологии животноводства на основе углубленных знаний;</p> <p>ИД-3 пкс-6 владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний;</p> <p>ИД-1 пкс-9 знать: особенности управления поголовьем разных видов сельскохозяйственных животных;</p> <p>ИД-2 пкс-9 уметь: использовать методы управления, в том числе прикладными компьютерными программами по животноводству;</p>	<p>32 (ИД-1 пкс-6-) знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства</p> <p>У2 (ИД-2 пкс-6-) уметь: реализовывать технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства</p> <p>В2 (ИД-3 пкс-6-) владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний с целью. повышения качества продукции животноводства</p> <p>32 (ИД-1 пкс-9) знать: специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства;</p> <p>У2 (ИД-2 пкс-9) уметь: анализировать состояние стада с использованием специализированных программ управления стадом;</p>	<p>Темы докладов, вопросы и задания теста, вопросы к экзамену</p>
--	---	---	--	---	---

			ИД-3 пкс-9 владеть: навыками управления технологическими процессами в животноводстве	В2 (ИД-3 пкс-9) владеть: навыками обоснования конкретных технологических решений с учетом особенностей животны	
Контроль и оценка качества меда	ПКС-6 Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний	ИД-1 пкс-6- знать: научные основы реализации технологии животноводства; ИД-2 пкс-6- - уметь: реализовывать технологии животноводства на основе углубленных знаний; ИД-3 пкс-6- владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний;	ИД-1 пкс-6- знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства У2 (ИД-2 пкс-6-) уметь: реализовывать технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства В2 (ИД-3 пкс-6-) владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний с целью. повышения качества продукции животноводства	32 (ИД-1 пкс-6-) знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства У2 (ИД-2 пкс-6-) уметь: реализовывать технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства В2 (ИД-3 пкс-6-) владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний с целью. повышения качества продукции животноводства	Темы докладов, вопросы и задания теста, вопросы к экзамену
	ПКС-9 Способен к организации и управлению технологическими	ИД-1 пкс-9- знать: особенности управления поголовьем разных видов сельскохозяйственных животных;	ИД-1 пкс-9) знать: специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства;		

		<p>процессами в животноводстве</p>	<p>ИД-2 пкс-9 уметь: использовать методы управления, в том числе прикладными компьютерными программами по животноводству;</p> <p>ИД-3 пкс-9 владеть: навыками управления технологическими процессами в животноводстве</p>	<p>У2 (ИД-2 пкс-9) уметь: анализировать состояние стада с использованием специализированных программ управления стадом;</p> <p>В2 (ИД-3 пкс-9) владеть: навыками обоснования конкретных технологических решений с учетом особенностей животных</p>	
--	--	------------------------------------	---	--	--

**3 КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ПРИМЕНЯЕМЫЕ
ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«Контроль и оценка качества продукции животноводства»**

Индикатор достижения контролируемой компетенции	Наименование контрольных мероприятий		
	Тестирование	Доклады	Экзамен
	Наименование материалов оценочных средств		
	Фонд тестовых заданий	Темы докладов	Вопросы к экзамену
32 (ИД-1 пкс-6.) знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства	+	+	+
У2 (ИД-2 пкс-6.) уметь: реализовывать технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства	-	+	+
В2 (ИД-3 пкс-6.) владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний с целью. повышения качества продукции животноводства	-	+	+
32 (ИД-1 пкс-9) знать: специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства	+	+	+
У2 (ИД-2 пкс-9) уметь: анализировать состояние стада с использованием специализированных программ управления стадом;	-	+	+
В2 (ИД-3 пкс-9) владеть: навыками обоснования конкретных технологических решений с учетом особенностей животных	-	+	+

4. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Таблица 4.1 – Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенции

Индикаторы компетенции	Оценки сформированности индикатора компетенций			
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПКС-6 Способен реализовывать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний				
32 (ИД-1 пкс-6.) знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знает научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства
У2 (ИД-2 пкс-6.) уметь: реализовывать технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства				
Наличие умений	Не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Умеет реализовывать технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства
В2 (ИД-3 пкс-6.) владеть: навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний с целью. повышения качества продукции животноводства				
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Владеет навыками реализации технологии животноводства на основе углубленных знаний с целью. повышения качества продукции животноводства
Характеристика сформированности	Компетенция в полной мере не сформирована. Имею-	Сформированность компетенции соответствует ми-	Сформированность компетенции в целом соответ-	Сформированность компетенции полностью соответ-

компетенции	щихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	нимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	ствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	ствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
ПКС-9 Способен к организации и управлению технологическими процессами в животноводстве				
32 (ИД-1 пкс-9) знать: специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знает : специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства
У2 (ИД-2 пкс-9) уметь: анализировать состояние стада с использованием специализированных программ управления стадом				
Наличие умений	Не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Умеет анализировать состояние стада с использованием специализированных программ управления стадом
В2 (ИД-3 пкс-9) владеть: навыками обоснования конкретных технологических решений с учетом особенностей животных				
Наличие навыков (владение опытом)	Не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Владет :навыками обоснования конкретных технологических решений с учетом особенностей животных

Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
---	---	--	--	--

5 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Контроль и оценка качества продукции животно- водства»

5.1 Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен) по оценке освоения индикатора достижение компетенций

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен) по оценке освоения индикатора достижение компетенций ИД-1 пкс-6, ИД-2 пкс-6, ИД-3 пкс-6

- 1.. Значение молока в питании человека.
2. Физико-химические свойства молока
3. Рынок молока и молочных продуктов в России.
4. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности животных (по видам животных):
5. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности крупного рогатого скота;
6. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности свиней;
7. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности овец;
8. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности птицы;
9. Химический состав и свойства мяса в разных животных
10. Факторы, влияющие на качественный состав мяса (по видам животных):
11. Признаки, характеризующие качества куриных яиц
12. Морфологический и химический состав яиц, физические свойства и пищевая ценность куриных яиц;
13. Морфологический и химический состав яиц, физические свойства и пищевая ценность гусиных яиц;
14. Морфологический и химический состав яиц, физические свойства и пищевая ценность индюшиных яиц;
15. Морфологический и химический состав яиц, физические свойства и пищевая ценность страусиных яиц;
16. Морфологический и химический состав яиц, физические свойства и пищевая ценность перепелиных яиц.
17. Строение и состав шерстяных волокон.
18. Химические, физико-механические, технологические свойства шерстного волокна
19. Значение, состав и свойства мёда
- 20.. Значение, состав и свойства воска
21. Состав коровьего молока
22. Состав овечьего молока

23. Значение, состав и свойства прополиса
24. Значение, состав и свойства пчелиного яда
25. Значение, состав и свойства цветочной пыльцы
26. Значение, состав и свойства перги
27. Значение, состав и свойства маточного молочка
28. Источники загрязнения молока
29. Классификация мяса
30. Значение, состав и свойства меда
31. Задачи и основные цели стандартизации. Система органов и служб стандартизации
- 32.. Категории и виды стандартов
- 33.. Роль стандартизации в управлении качеством продукции
- 34.. Основные направления стандартизации
35. Химический состав и свойства белков в молоке
36. Химический состав и свойства жира молока. Жироподобные вещества молока
37. Углеводы молока
38. Минеральный состав молока. Ферменты. Витамины
39. Классификация яиц по срокам хранения
40. Органолептические свойства молока
41. Бактерицидные свойства молока
42. Технологические свойства молока
43. Рынок молока в России
44. Рынок мяса в России
45. Рынок пищевых яиц
46. Состояние овцеводства в России
47. Состав и свойства кобыльего молока

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен) по оценке освоения индикатора достижение компетенций ИД-1 пкс-9, ИД-2 пкс-9, ИД-3 пкс-9

1. Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
2. Учет и оценка молочной продуктивности животных.
3. Методы исследования и оценки качества молока.
4. Натуральность молока. Способы его фальсификации.
5. Факторы, влияющие на качественный состав говядины;
6. Факторы, влияющие на качественный состав свинины;
7. Факторы, влияющие на качественный состав баранины;
8. Факторы, влияющие на качественный состав мяса птицы;
9. Требования, предъявляемые к убою животных.
10. Методы оценки качества мяса. Изменения в мясе после убоя. Пороки мяса
11. Факторы, обуславливающие яйценоскость птицы и качество яиц.
12. Методы оценки качества яиц.
13. Ветеринарно-санитарная оценка яиц.

14. Факторы, обуславливающие шерстную продуктивность овец и качество шерсти.
15. Группы и виды шерсти.
16. меховые, шубные и кожевенные овчины
17. Методы оценки шерсти. Классификация шерсти.
18. Идентификация и экспертиза продуктов пчеловодства.
19. Приемка и методы испытаний продуктов пчеловодства.
20. Определение качества кожевенного сырья
21. Определение качества мехового сырья
22. Требования, предъявляемые к качеству шерсти. Пороки шерсти и их предупреждение
23. Ветеринарно-санитарная оценка молока больных животных
24. Санитарно-гигиенические правила получения молока высокого качества
25. Порядок приема/сдачи скота на мясоперерабатывающее предприятие
26. Санитарно-гигиенические и экологические условия мясо перерабатывающего производства
27. Классификация мяса
28. Технология убоя и обработка крупного рогатого скота
29. Технология убоя и обработка свиней
30. Технология убоя и обработка овец
31. Технология убоя и обработка птицы
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса
33. Товарная оценка говядины
35. Товарная оценка свинины
34. Товарная оценка баранины и козлятины
35. Маркировка мяса
36. Сортной разруб туши
37. Факторы, влияющие на свойства и качество шерсти
38. Сбор, упаковка, хранение и реализация пищевых яиц
39. Дефекты, снижающие пищевые качества яиц
40. Зоотехнически факторы, обуславливающие состав и свойства молока
41. Первичная обработка молока на ферме
42. Хранение молока на ферме и его транспортировка на перерабатывающие предприятия
43. Характеристика и пищевая ценность мяса
44. Смушки и их характеристика

5.2 Экзаменационные билеты

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Значение молока в питании человека.
2. Ветеринарно-санитарная оценка яиц.
3. Классификация мяса

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Химический состав и свойства белков молока.
2. Методы оценки качества яиц.
3. Товарная оценка говядины

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Химический состав и свойства молочного жира. Жироподобные вещества молока.
2. Сбор, упаковка, хранение и реализация пищевых яиц.
3. Товарная оценка свинины

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Углеводы молока.
2. Дефекты, снижающие пищевые качества яиц.
3. Товарная оценка баранины и козлятины

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Минеральный состав молока. Ферменты. Витамины.
2. Классификация яиц по способам и срокам хранения.
3. Маркировка мяса

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« »

20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Физико-химические свойства молока.
2. Признаки, характеризующие качество куриного яйца.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« »

20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Органолептические свойства молока.
2. Морфологический и химический состав, физические свойства и пищевая ценность куриных яиц.
3. Определение качества мехового сырья

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Бактерицидные свойства молока.
2. Морфологический и химический состав, физические свойства и пищевая ценность гусиных яиц.
3. Группы и виды шерсти.

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Технологические свойства молока.
2. Морфологический и химический состав, физические свойства и пищевая ценность индюшинных яиц.
3. Технологические свойства шерсти.
Факторы, влияющие на качественный состав свинины;

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Зоотехнические факторы, обуславливающие состав и свойства молока
- 2 Морфологический и химический состав, физические свойства и пищевая ценность страусинных яиц.
3. Факторы, влияющие на качественный состав баранины;

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Санитарно-гигиенические правила получения молока высокого качества.
2. Задачи и основные цели стандартизации. Система органов и служб стандартизации
3. Факторы, влияющие на качественный состав мяса птицы;

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Первичная обработка молока на ферме.
2. Категории и виды стандартов
3. . Факторы, обуславливающие шерстную продуктивность овец и качество шерсти.

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Хранение молока на ферме и его транспортировка на перерабатывающее предприятие.
- 2.. Значение, состав и свойства меда
3. Морфологический и химический состав яиц, физические свойства и витаминная ценность перепелиных яиц.

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Характеристика и пищевая ценность мяса.
2. Методы оценки шерсти. Классификация шерсти
3. Значение, состав и свойства перги

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности крупного рогатого скота
2. меховые, шубные и кожевенные овчины.
3. Санитарно-гигиенические и экологические условия мясо перерабатывающего производства

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. . Сортная разрубка туш крупного и мелкого рогатого скота и свиней. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности овец;
2. Смушки и их характеристика.
3. Ветеринарно-санитарная оценка молока больных животных

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности свиней
2. Упаковка и маркировка шерсти овец.
3. Состав и свойства кобыльего молока

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Химический состав и свойства мяса разных животных.
2. Требования, предъявляемые к качеству шерсти. Пороки шерсти и их предупреждение.
3. Оценка и контроль качества молока

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

1. Факторы, влияющие на качественный состав мяса разных животных
2. Факторы, влияющие на свойства и качество шерсти.
3. Значение, состав и свойства маточного молочка

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

1. Технология убоя и обработки туш крупного рогатого скота.
2. Химические, физико-механические и технологические свойства шерстного волокна.
3. Значение, состав и свойства воска

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

1. Технология убоя и обработки туш овец.
2. Факторы, влияющие на качественный состав свинины;
3. Требования, предъявляемые к убою животных

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

1. . Количественные и качественные показатели мясной продуктивности овец
2. Состав коровьего молока
3. Значение, состав и свойства цветочной пыльцы

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

1. Технология убоя и обработка туш свиней.
2. Значение, состав и свойства маточного молочка
3. Состав овечьего молока

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26

1. Технология убоя и обработка птицы.
2. Строение и состав шерстяных волокон.
3. Порядок приёма/сдачи скота на мясоперерабатывающее предприятие

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27

1. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности овец;
2. Значение, состав и свойства прополиса
3. Учет и оценка молочной продуктивности животных.

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28

1. Методы оценки качества мяса. Изменения в мясе после убоя. Пороки мяса.
2. Значение, состав и свойства пчелиного яда.
3. Методы исследования и оценки качества молока.

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29

1. Определение качества кожевенного сырья
2. Идентификация и экспертиза продуктов пчеловодства.
3. Влияние различных факторов на состав и свойства молока.

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет технологический

Кафедра «Производство продукции животноводства»

Дисциплина «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30

1. Факторы, влияющие на качественный состав говядины; продуктивность.
2. Приёмка и методы испытаний продуктов пчеловодства.
3. Источники загрязнения молока

Составитель

В.В. Ляшенко

Зав. кафедрой, профессор

А.И. Дарьин

« » 20__ г.

5.3 Темы докладов

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

Кафедра «Производство продукции животноводства»
наименование кафедры

КОМПЛЕКТ ТЕМ ДОКЛАДОВ

Коды дескрипторов контролируемых индикаторов достижения компетенции
компетенций

32 (ИД-1 пкс-6.) знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства
У2 (ИД-2 пкс-6.) уметь: определить точки контроля технологии содержания, кормления и разведения молочного и мясного скота
В2 (ИД-3 пкс-6.) владеть: основами проведения технологического аудита при производстве молока и говядины
32 (ИД-1 пкс-9) знать: специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства
У2 (ИД-2 пкс-9) уметь: анализировать состояние стада с использованием специализированных программ управления стадом
В2 (ИД-3 пкс-9) владеть: навыками управления технологическими процессами в животноводстве

(ОЧНАЯ, ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)

По дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»

Темы докладов

Раздел 2.

1. Состав молока различных с.-х. животных. Значение молока в питании человека.
2. Свойства молока (биохимические, физические, органолептические), различных с.-х. животных.
3. Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
4. Учет и оценка молочной продуктивности животных.
5. Методы исследования и оценки качества молока.
6. Натуральность молока. Способы его фальсификации.
7. Рынок молока и молочных продуктов в России.

Раздел 3.

1. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности животных (по видам животных):
 - 1.1 Количественные и качественные показатели мясной продуктивности крупного рогатого скота;
 - 1.2 Количественные и качественные показатели мясной продуктивности свиней;
 - 1.3 Количественные и качественные показатели мясной продуктивности овец;
 - 1.4 Количественные и качественные показатели мясной продуктивности птицы;
2. Микробиология мяса.
3. Факторы, влияющие на качественный состав мяса (по видам животных):
 - 3.1 Факторы, влияющие на качественный состав говядины;
 - 3.2 Факторы, влияющие на качественный состав свинины;
 - 3.3 Факторы, влияющие на качественный состав баранины;
 - 3.4 Факторы, влияющие на качественный состав мяса птицы;
 - 3.5 Факторы, влияющие на качественный состав мяса кроликов.
4. Требования, предъявляемые к убою животных. Способы и технология убоя.
5. Методы исследования и оценки качества мяса.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка продуктов убоя.
7. Рынок мяса и мясопродуктов в России.

Раздел 4.

1. Виды птицы, от которых получают пищевые яйца.
2. Морфологический и химический состав яиц, физические свойства и витаминная ценность (по видам птицы):
 - 2.1 Морфологический и химический состав яиц, физические свойства и витаминная ценность куриных яиц;
 - 2.2. Морфологический и химический состав яиц, физические свойства и витаминная ценность гусиных яиц;
 - 2.3 Морфологический и химический состав яиц, физические свойства и витаминная ценность индюшиных яиц;

2.4 Морфологический и химический состав яиц, физические свойства и витаминная ценность страусиных яиц;

2.5 Морфологический и химический состав яиц, физические свойства и витаминная ценность перепелиных яиц.

3. Факторы, обуславливающие яйценоскость птицы и качество яиц.

4. Методы оценки качества яиц.

5. Ветеринарно-санитарная оценка яиц.

Раздел 5.

1. Строение и состав шерстяных волокон.

2. Химические, физико-механические, технологические свойства шерсти.

3. Факторы, обуславливающие шерстную продуктивность овец и качество шерсти.

4. Группы и виды шерсти.

5. Смушки и овчины.

6. Методы оценки шерсти. Классификация шерсти.

Раздел 6.

1. Продукты пчеловодства: мёд, воск, прополис, пчелиный яд, цветочная пыльца (обножка), перга, маточное молочко, гомогенат трутневого расплода.

2. Химический состав и свойства продуктов пчеловодства.

3. Идентификация и экспертиза продуктов пчеловодства.

4. Приёмка и методы испытаний продуктов пчеловодства.

5.4 Фонд тестовых заданий

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

Кафедра «Производство продукции животноводства»
наименование кафедры

ФОНД ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Коды дескрипторов контролируемых индикаторов достижения компетенции
компетенций

32 (ИД-1 пкс-6) знать: научные основы реализации технологии животноводства с целью повышения качества продукции животноводства
--

32 (ИД-1 пкс-9) знать: специализированные программы управления стадом при производстве продукции животноводства

По дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства»
наименование дисциплины

Вопросы для текущего контроля знаний по оценке освоения индикаторов достижения компетенций 32 (ИД-1 пкс-6)

Тестовые задания закрытого типа

1. До какой температуры рекомендуется охлаждать молоко после выдаивания при переработке на питьевое молоко или кисломолочные продукты?
до 2–4⁰ С;
до 5–8⁰ С;
до 9–10⁰ С;
до 12–15⁰ С
2. С какими морфологическими показателями связана плотность яйца?
С толщиной скорлупы
С соотношением массы желтка и массы белка
С соотношением массы желтка и массы яйца
С соотношением массы плотного слоя белка и массы яйца
С размером воздушной камеры
3. К какой категории беконных свиней относят животных с толщиной хребтового шпика:
до 1 см
до 2 см
5...8,5 см
9...12 см
свыше 12 см
4. Какой из видов шерсти относится к категории неоднородной:
Тонкая;
грубая;
полутонкая;
цыгайская;
кроссбредная;
5. Убойный вес откормленных свиней составляет, %:
75-85;
99-100;
40-45;
55-65
65-75

Тестовые задания открытого типа

1. Для нормализации молока в него добавляют _____
2. Более высокое содержание жира в химическом составе яиц у такого вида птицы как _____
3. Жировые отложения на поверхности мускулатуры у скота называется _____

4.Какой из видов мёда не содержит сахарозу и другие сахара? _____

5. При созревании мяса образуется _____ кислота

Вопросы для текущего контроля знаний по оценке освоения индикаторов достижения компетенций 32 (ИД-1 ПКС-9)

Тестовые задания закрытого типа

1. Какой из терминов не упоминается в Законе о техническом регулировании определяющем терминологию стандартов:

национальные стандарты ГОСТ Р;

технические условия (ТУ);

специальные условия (СУ);

общетехнические условия (ОТУ);

общероссийские классификаторы;

2. Скидка, которую делают на мясокомбинате на содержимое желудочно-кишечного тракта при транспортировке животных до 50 км:

не делают;

1,0%

2,0%;

3,0%;

4,0%;

5,0%

3.Какой из видов мёда получают из сладкой жидкости выделяемой растениями или насекомыми:

цветочный;

сотовый;

смешанный;

падевый;

ядовитый

4. Как маркируют туши молодняка:

штампом «М» на передней голяшки;

выжигают «М» на переднем правом копытце;

вешают бирку с буквой «М»;

ставят клеймо в виде звездочки;

штампом «М» на крупе животного;

5.Какое свойство мёда может вызвать кишечные болезни пчёл:

кристаллизация;

гигроскопичность;

вязкость;

брожение;

бактерицидность;

Тестовые задания открытого типа

1. Как называется документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования?

2. Какой формы клеймо ставится при маркировке говядины и телятины 1 категории? _____
3. Отношение массы туши с внутренним жиром к предубойной живой массе животного, выраженное в процентах, называется _____
4. Продолжительность хранения диетических яиц составляет ____ суток
5. Свежесть яйца при овоскопировании можно определить по _____

6 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценивание знаний, умений и навыков по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства» проводится с целью определения уровня освоения дисциплины и сформированности компетенций, предусмотренных рабочей программой. Оценивание результатов обучения по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Задания для текущего контроля и проведения промежуточной аттестации должны быть направлены на оценивание:

- 1) уровня освоения теоретических понятий, научных основ профессиональной деятельности;
- 2) степени готовности обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию;
- 3) сформированности когнитивных дескрипторов, значимых для профессиональной деятельности.

При составлении заданий необходимо иметь в виду, что они должны носить практико-ориентированный комплексный характер, быть направлены на формирование и закрепление компетенций.

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества формирования компетенций, стимулирования учебной работы обучающихся и совершенствования методики освоения новых знаний. Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения по дисциплине. Формы, методы и периодичность текущего контроля определяет преподаватель.

Задания для текущего контроля и проведения промежуточной аттестации направлены на оценивание:

- 1) уровня освоения теоретических понятий, научных основ профессиональной деятельности;
- 2) степени готовности обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию;
- 3) сформированности когнитивных дескрипторов, значимых для профессиональной деятельности.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков, индивидуальных способностей студентов осуществляется с помощью контрольных мероприятий, различных образовательных технологий и оценочных средств, приведенных в паспорте фонда оценочных средств (табл. 2.1).

Для оценивания результатов освоения компетенций в виде **знаний** (воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты) используются следующие контрольные мероприятия:

1. Тестирование;
2. Доклад с презентацией;
3. Экзамен.

Для оценивания результатов освоения компетенций в виде **умений** (решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения) и **владений** (решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нестандартных ситуациях, формируется в процессе получения опыта деятельности) используются следующие контрольные мероприятия:

1. Доклад с презентацией;
2. Экзамен.

6.1 Процедура и критерии оценки знаний при текущем контроле успеваемости в форме тестирования

Использование тестовых заданий возможно при всех видах контроля. Оптимальным является применение тестов в сочетании с другими формами контроля. Это обеспечивает максимально объективные оценки, как усвоению содержания обучения, так и мыслительной деятельности студента. Основным недостатком традиционной методики контроля является направленность на контроль возможностей памяти студентов. Она успешно может применяться при проведении входного контроля, можно ее использовать и при текущем контроле.

Критерии оценки тестовых работ: оценка «зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов составляет 50 и более процентов; оценка «не зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 50%. Примерная схема и требования к оформлению тестовых заданий дана в приложении 1. Результаты тестирования оцениваются в процентах с последующим переводом в пятибалльную систему оценки: более 91 % правильно решенных тестовых заданий – «отлично», 91...71 % – «хорошо», 71...51 % – «удовлетворительно» и менее 51 % – «неудовлетворительно».

6.2 Процедура и критерии оценки знаний при текущем контроле успеваемости в форме доклада с презентацией

Доклад представляет собой вид монологической речи, публичное, развернутое, официальное, сообщение по определенному вопросу.

Цель доклада состоит в развитии навыков самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных умозаключений. Доклад должен содержать четкое изложение сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, выводы, обобщающие авторскую позицию по проблеме.

Публичная защита рассчитана на выяснение объема знаний и умений обучающегося по компетенциям **ПКС -6 и ПКС-9**

Тему доклада студенты выбирают из перечня предложенного преподавателем и приведенного в фонде оценочных средств (Пункт 5.3 ФОС).

Различают следующие типы доклада:

– описательный доклад, в котором указываются направления или ин- структурируется в том, как закончить задачу, или как должно быть выполнено некое действие.

– причинно-следственный доклад, в котором сообщение фокусируется на условиях или ситуации;

– сравнивающий доклад, в котором сообщение фиксирует различия и/или сходства между объектами исследования;

– аргументирующий доклад, в котором фиксируется обоснованное мнение относительно предмета исследования.

Этапы подготовки доклада:

1. Определение темы и цели доклада.
2. Подбор необходимого материала.
3. Составление плана доклада.
4. Написание текста доклада.
5. Подготовка тезисов выступления.
6. Репетиция доклада в соответствии с критериями оценивания.

Требования к докладу:

1. Структура доклада: вступление, основная часть и заключение.

Во вступлении указывается тема доклада, дается краткий обзор источников ,на материале которых раскрывается тема, и т. п.

Основная часть должна иметь четкое логическое построение, в ней раскрывается сущность выбранной темы. В заключении подводятся итоги, формулируются выводы.

2. Изложение материала должно быть связным, последовательным, эмоциональным, выразительным, доказательным, лишенным ненужных от- ступлений и повторений.

3. Соблюдение регламента выступления. Продолжительность пред- ставления доклада составляет 7-10 минут. По окончании представления до- клادا обучающемуся могут быть заданы вопросы со стороны преподавателя и других обучающихся.

В итоге, обучающийся составляет устный текст, представляющий со- бой публичное развернутое, глубокое изложение определенной темы.

При написании доклада обучающийся должен полностью раскрыть вы- бранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение де- лать обобщения и выводы.

Требования к докладу могут трансформироваться в зависимости от конкретной дисциплины.

Качество доклада можно оценивать по следующим критериям: способ- ность аргументировать положения и выводы, обоснованность, четкость, ла-

коничность постановки проблемы, уровень освоения темы и изложения материала.

Варианты оценки доклада

Оценка реферата осуществляется на основе аналитической или интегральной (целостной) шкалы оценивания.

Интегральная (целостная) шкала рассматривает работу в целом, а не по аспектам. Учитывает одновременно множество факторов, а не оценивает каждый в отдельности. Пример интегрированной шкалы оценивания приведен в таблице. Процедура оценивания реферата предусматривает оценку развития у обучающихся соответствующих компетенций с учетом этапов их формирования (раздел 2, 3 настоящего фонда оценочных средств).

Пример аналитической шкалы оценивания доклада

Критерий	Минимальный ответ (2)	Изложенный ответ (3)	Раскрытый ответ (4)	Полный ответ (5)	Оценка
Соответствие содержания доклада заявленной теме	содержание доклада не соответствует заявленной теме	содержание доклада лишь частично соответствует заявленной теме	содержание доклада, за исключением отдельных моментов, соответствует заявленной теме и в полной мере её раскрывает	содержание доклада соответствует заявленной теме и в полной мере её раскрывает	
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Не все выводы обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Выводы обоснованы	
Представление	Представленный материал логически не связан. Не использованы профессиональные термины.	Представленный материал не последователен и не систематизирован. Не использованы профессиональные термины.	Представленный материал последователен и систематизирован. Используются профессиональные термины.	Представленный материал последователен, систематизирован и логически связан. Использовано много профессиональных терминов.	
Ответы на вопросы	ответов на вопросы не было	ответов на вопросы были, но они не соответствовали заданным вопросам	ответы не на все вопросы были исчерпывающие, аргументированные, корректные	все ответы на вопросы исчерпывающие, аргументированные, корректные	
Ораторское искусство: свободное владение материалом, эмоци-	выступление докладчика не соответствует критериям	выступление докладчика лишь частично соот-	выступление докладчика большей частью соответствует кри-	выступление докладчика полно-	

ональность выступления, культура речи, умение привлечь внимание аудитории		ветствует критериям	териям	стью соответствует критериям	
Итоговая оценка (определяется как средняя арифметическая)					

Шкала оценивания с учетом контролируемых компетенций

Оценка	Индекс индикатора контролируемой компетенции (или ее части), этапы формирования компетенции*	Критерии оценивания результатов обучения для формирования компетенции
5	32(ИД-1 _{ПКС-6}) У2(ИД-2 _{ПКС-6}) В 2(ИД-3 _{ПКС-6}) 32(ИД-1 _{ПКС-9}) У2(ИД-2 _{ПКС-9}) В2(ИД-3 _{ПКС-9})	продемонстрирована сформированность и устойчивость компетенции (или ее части)
4	32(ИД-1 _{ПКС-6}) У2(ИД-2 _{ПКС-6}) В 2(ИД-3 _{ПКС-6}) 32(ИД-1 _{ПКС-9}) У2(ИД-2 _{ПКС-9}) В2(ИД-3 _{ПКС-9})	в целом подтверждается освоение компетенции (или ее части)
3	32(ИД-1 _{ПКС-6}) У2(ИД-2 _{ПКС-6}) В 2(ИД-3 _{ПКС-6}) 32(ИД-1 _{ПКС-9}) У2(ИД-2 _{ПКС-9}) В2(ИД-3 _{ПКС-9})	выявлена недостаточная сформированность компетенции (или ее части)
2	32(ИД-1 _{ПКС-6}) У2(ИД-2 _{ПКС-6}) В 2(ИД-3 _{ПКС-6}) 32(ИД-1 _{ПКС-9}) У2(ИД-2 _{ПКС-9}) В2(ИД-3 _{ПКС-9})	не сформирована компетенция
1	32(ИД-1 _{ПКС-6}) У2(ИД-2 _{ПКС-6}) В 2(ИД-3 _{ПКС-6}) 32(ИД-1 _{ПКС-9}) У2(ИД-2 _{ПКС-9}) В2(ИД-3 _{ПКС-9})	-

* раздел 2, 3 фонда оценочных средств

При оценке уровня выполнения доклада, в соответствии с поставленными целями для данного вида учебной деятельности, могут контролироваться следующие умения и навыки:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и учебной литературой;
- умение собирать и систематизировать практический материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение соблюдать форму научного исследования;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами;
- владение современными средствами телекоммуникаций;
- способность и готовность к использованию основных прикладных программных средств;
- умение обосновывать и строить априорную модель изучаемого объекта или процесса.

6.3 Методические материалы для осуществления промежуточной аттестации в форме экзамена

Промежуточная аттестация предназначена для определения уровня освоения всего объема учебной дисциплины. Промежуточная аттестация по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства» проводится в форме экзамена.

Экзамен преследуют цель оценить полученные теоретические знания, умение интегрировать полученные знания и применять их к решению практических задач по видам деятельности, определенными основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки «Зоотехния» в части компетенций, формируемых в рамках изучаемой дисциплины.

Расписание экзаменов составляется заместителем декана по учебной работе, утверждается проректором по учебной работе и доводится до сведения преподавателей и обучающихся не позднее, чем за месяц до начала экзаменов. Перед каждым экзаменом за 1-2 дня предусматриваются консультации для каждой группы обучающихся, которые включаются в расписание экзаменов.

Расписание экзаменов по очной форме обучения составляется с таким расчетом, чтобы на подготовку к экзаменам по каждой дисциплине было отведено, как правило, не менее трех дней. Расписание экзаменов по заочной форме обучения может не предусматривать освобожденных от занятий дней в пределах сроков учебно-экзаменационной сессии. Перенос экзамена во время экзаменационной сессии не допускается. В исключительных случаях перенос экзамена должен быть согласован преподавателем с деканом факультета и проректором по учебной работе.

Декан факультета в исключительных случаях на основании заявлений студентов имеет право разрешать обучающимся, успешно осваивающим программу курса, досрочную сдачу экзаменов.

Форма проведения экзамена по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства» – устная. Вопросы, задачи, задания для экзамена определяются настоящим фондом оценочных средств.

Не позднее, чем за 20 дней до начала промежуточной аттестации преподаватель выдает студентам очной формы обучения вопросы и задания для экзамена по теоретическому курсу. Обучающимся заочной формы обучения вопросы и задания для экзамена выдаются уполномоченным лицом (преподавателем соответствующей дисциплины, методистом) до окончания предстоящей промежуточной аттестации. Контроль за исполнением данных мероприятий и их исполнением возлагается на заведующего кафедрой.

Экзаменационные билеты по дисциплине «Контроль и оценка качества продукции животноводства» подписывает заведующий кафедрой, за которой данная дисциплина закреплена учебным планом. Экзаменационные билеты хранятся на кафедре.

При явке на экзамен или зачет обучающийся обязан иметь при себе зачетную книжку, которую он предъявляет преподавателю в начале проведения экзамена.

В зачетной книжке обучающегося очной формы обучения должна быть отметка о его допуске к экзаменационной сессии. Допуск студентов к экзаменационной сессии подтверждается соответствующим штампом в зачетной книжке, который проставляет уполномоченное лицо деканата факультета.

Экзамен принимается лектором, читающим дисциплину у студентов данного потока. В случае невозможности приема экзамена лектором данного потока экзаменатор назначается заведующим кафедрой из числа преподавателей кафедры, являющихся специалистами в соответствующей области знаний.

В процессе сдачи экзамена, экзаменатору предоставляется право задавать экзаменуемому вопросы сверх указанных в билете, а также, помимо теоретических вопросов, давать для решения задачи и примеры по программе дисциплины.

При подготовке к устному экзамену экзаменуемый ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору. Обучающийся, испытавший затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа обучающегося оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета обучающемуся не разрешается. Если обучающийся явился на экзамен, взял билет и отказался от ответа, то в экзаменационной ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно» без учета причины отказа.

Нарушениями учебной дисциплины во время промежуточной аттестации являются:

- списывание (в том числе с использованием мобильной связи, ресурсов Интернет, а также литературы и материалов, не разрешенных к использованию на экзамене или зачете);

- обращение к другим обучающимся за помощью или консультацией при подготовке ответа по билету или выполнении зачетного задания;

- прохождение промежуточной аттестации лицами, выдающими себя за обучающегося, обязанного сдавать экзамен (зачет);

- некорректное поведение обучающегося по отношению к преподавателю (в том числе грубость, обман и т.п.).

Нарушения обучающимся дисциплины на экзаменах пресекаются. В этом случае в экзаменационной ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Присутствие на экзаменах посторонних лиц не допускается.

- по результатам экзамена в экзаменационную ведомость выставляются оценки: «отлично»; «хорошо»; «удовлетворительно»; «неудовлетворительно».

Экзаменационная ведомость является основным первичным документом по учету успеваемости студентов.

Экзаменационная ведомость независимо от формы контроля содержит следующую общую информацию: наименование учебного заведения; наименование документа; номер семестра; учебный год; форму контроля (экзамен, зачет, курсовая работа (проект)); название дисциплины; дату проведения экзамена, зачета; номер группы, номер курса, фамилию, имя, отчество преподавателя; далее в форме таблицы – фамилию, имя, отчество обучающегося, № зачетной книжки или билета.

Экзаменационная ведомость для оформления результатов сдачи экзамена содержит дополнительную информацию в форме таблицы о результатах сдачи экзамена (цифрой и прописью) и подпись экзаменатора по каждому обучающемуся. Ниже в табличной форме дается сводная информация по группе (численность явившихся студентов, численность сдавших на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», численность не допущенных к сдаче экзамена, численность не явившихся студентов, средний балл по группе).

Экзаменационные ведомости заполняются шариковой ручкой. Запрещается заполнение ведомостей карандашом, внесение в них любых исправлений и дополнений. Положительные оценки заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, неудовлетворительная оценка проставляется только в экзаменационной ведомости. Каждая оценка заверяется подписью преподавателя – экзаменатора.

Неявка на экзамен отмечается в экзаменационной ведомости словами «не явился». Обучающийся, не явившийся по уважительной причине на экзамен или зачет в установленный срок, представляет в деканат факультета оправдательные документы: справку о болезни; объяснительную; вызов на соревнования, олимпиаду и т.п.

По окончании экзамена преподаватель-экзаменатор подводит суммарный оценочный итог выставленных оценок и в день проведения экзамена представляет экзаменационную (зачетную) ведомость в деканат факультета.

Преподаватель-экзаменатор несет персональную ответственность за правильность оформления экзаменационной ведомости, экзаменационных листов, зачетных книжек.

При выставлении оценки преподаватель учитывает показатели и критерии оценивания компетенции, которые содержатся в настоящем фонде оценочных средств.

Экзаменатор имеет право выставлять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре экзаменационную оценку по результатам текущей (в течение семестра) аттестации без сдачи экзамена. Оценка за экзамен выставляется преподавателем в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося в период экзаменационной сессии.

При несогласии с результатами экзамена по дисциплине обучающийся имеет право подать апелляцию на имя ректора.

Обучающимся, которые не могли пройти промежуточную аттестацию в общеустановленные сроки по уважительным причинам (болезнь, уход за больным родственником, участие в региональных межвузовских олимпиадах, в соревнованиях и др.), подтвержденным соответствующими документами, деканом факультета устанавливаются дополнительные сроки прохождения промежуточной аттестации. Приказ о продлении промежуточной аттестации обучающемуся, имеющему уважительную причину, подписывается ректором на основе заявления студента и представления декана, в котором должны быть оговорены конкретные сроки окончания промежуточной аттестации.

При получении неудовлетворительной оценки, передача экзамена в период экзаменационной сессии не допускается.

Такому обучающемуся должна быть предоставлена возможность пройти промежуточную аттестацию по соответствующей дисциплине не более двух раз в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам. Сроки прохождения обучающимся промежуточной аттестации определяются деканом факультета.

Возможность пройти промежуточную аттестацию не более двух раз предоставляется обучающемуся, который уже имеет академическую задолженность. Таким образом, указанные два раза представляют собой повторное проведение промежуточной аттестации или, иными словами, проведение промежуточной аттестации в целях ликвидации академической задолженности.

Если повторная промежуточная аттестация в целях ликвидации академической задолженности проводится во второй раз, то для ее проведения создается комиссия не менее чем из трех преподавателей, включая заведующего кафедрой, за которой закреплена дисциплина. Заведующий кафедрой является председателем комиссии по должности. Оценка, выставленная комиссией по итогам передачи экзамена, является окончательной; результаты экзамена оформляются протоколом, который сдается уполномоченному лицу учебного отдела и подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

Разрешение на передачу зачета или экзамена оформляется выдачей студенту экзаменационного листа с указанием срока сдачи экзамена или зачета. Конкретную дату и время передачи назначает декан факультета по согласованию с преподавателем-экзаменатором. Экзаменационные листы в обязательном порядке регистрируются и подписываются деканом факультета. Допуск студентов преподавателем к передаче зачета или экзамена без эк-

заменационного листа не разрешается. По окончании испытания экзаменационный лист сдается преподавателем уполномоченному лицу. Экзаменационный лист подшивается к основной экзаменационной ведомости группы. Пересдача экзамена с целью повышения положительной оценки допускается в исключительных случаях по обоснованному решению декана факультета. Пересдача экзамена с целью повышения оценки «хорошо» для получения диплома с отличием допускается в случае, если наличие этой оценки препятствует получению студентом диплома с отличием. Такая пересдача может быть произведена только на последнем курсе обучения студента.

Перед промежуточной аттестацией по дисциплине «Технология производства молока и говядины» студенты должны прослушать курс лекций в объеме 16 часов, выполнить задания практических работ 34 часа, сделать доклад на заданную тему. У каждого студента должен быть в наличии конспект лекций. Качество конспектов и их полнота проверяются ведущим преподавателем.

Основная цель проведения экзамена – проверка уровня усвоения компетенций 32 (ИД-1 ПКС-6), У2 (ИД-2 ПКС-6), В2 (ИД-3 ПКС-6), 32 (ИД-1 ПКС-9), У2 (ИД-2 ПКС-9), В2 (ИД-3 ПКС-9),), приобретенных в процессе изучения дисциплины.

Для проведения экзамена формируются экзаменационные билеты, включающие два теоретических вопроса и одно практическое задание в виде задачи. Примеры экзаменационных билетов приведены в настоящем фонде оценочных средств. Экзаменационные билеты обновляются преподавателем каждый учебный год.

Регламент проведения экзамена.

До начала проведения экзамена экзаменатор обязан получить на кафедре экзаменационную ведомость. Прием экзамена у обучающихся, которые не допущены к нему деканатом факультета или чьи фамилии не указаны в экзаменационной ведомости, не допускается. В исключительных случаях экзамен может приниматься при наличии у обучающегося индивидуального экзаменационного листа (направления), оформленного в установленном порядке.

Порядок проведения устного экзамена.

Преподаватель, проводящий экзамен проверяет готовность аудитории к проведению экзамена, раскладывает экзаменационные билеты на столе текстом вниз, оглашает порядок проведения экзамена, уточняет со студентами организационные вопросы, связанные с проведением экзамена.

Очередность прибытия обучающихся на экзамены определяют преподаватель и староста учебной группы.

Обучающийся, войдя в аудиторию, называет свою фамилию, предъявляет экзаменатору зачетную книжку и с его разрешения выбирает случайным образом один из имеющихся на столе экзаменационных билетов, называет его номер и (берет при необходимости лист бумаги формата А4 для черновика) и готовится к ответу за отдельным столом, а преподаватель фиксирует номер экзаменационного билета. Во время экзамена студент не имеет право покидать аудиторию. На подготовку к ответу дается не более одного академического часа.

После подготовки обучающийся докладывает о готовности к ответу и с разрешения преподавателя отвечает на поставленные вопросы. Ответ обучающегося на вопрос билета, если он не уклонился от ответа на заданный вопрос, не прерывается. Ему должна быть предоставлена возможность изложить содержание ответов по всем вопросам билета в течение 15 минут.

Преподавателю предоставляется право:

- освободить обучающегося от полного ответа на данный вопрос, если преподаватель убежден в твердости его знаний;
- задавать уточняющие вопросы по существу ответа и дополнительные вопросы сверх билета, а также давать задачи и примеры по программе данной дисциплины. Время, отводимое на ответ по билету, не должно превышать 20 минут, включая ответы и на дополнительные вопросы.

Выставление оценок на экзамене осуществляется на основе принципов объективности, справедливости, всестороннего анализа уровня знаний обучающегося.

Критерии оценивания экзаменационного ответа. Знания и умения, навыки по сформированности компетенций 32 (ИД-1 ПКС-6), У2 (ИД-2 ПКС-6), В2 (ИД-3 ПКС-6), 32 (ИД-1 ПКС-9), У2 (ИД-2 ПКС-9), В2 (ИД-3 ПКС-9),), приобретенных в процессе изучения дисциплины оцениваются «отлично», если:

- свободно владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций, использует дополнительный материал по вопросам билета и в целом по дисциплине;
- свободно владеет методами и приемами решения аналитических задач;
- отвечает на дополнительные вопросы, используя имеющиеся теоретические знания и практический опыт в изучаемой сфере;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 85 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Оценка «хорошо» ставится студенту в том случае, если он:

- хорошо владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций, приводит примеры, использует дополнительный материал по вопросу билета;
- хорошо владеет методами и приемами решения аналитических задач;
- отвечает на дополнительные вопросы, используя знания, полученные на лекциях и лабораторных работах;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 65 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту в том случае, если он

- отвечает на вопросы билета, используя прослушанный курс лекций;
- владеет методами и приемами решения типовых задач;
- выполнил программу лабораторных работ;

- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 65 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Знания и умения, навыки по сформированности компетенций З2 (ИД-1 ПКС-6), У2 (ИД-2 ПКС-6), В2 (ИД-3 ПКС-6), З2 (ИД-1 ПКС-9), У2 (ИД-2 ПКС-9), В2 (ИД-3 ПКС-9),), приобретенных в процессе изучения дисциплины оцениваются «неудовлетворительно», если

- студент слабо владеет теоретическим материалом по курсу;
- не может самостоятельно решать аналитические задачи;
- сформировал четкое и последовательное представление о менее чем 50 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

6.4 Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Оценка результатов обучения в рамках текущего контроля проводится посредством синхронного и (или) асинхронного взаимодействия педагогических работников с обучающимися посредством сети "Интернет".

Проведении текущего контроля успеваемости осуществляется по усмотрению педагогического работника с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Университете, относятся:

- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ;
- онлайн видеотрансляции на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube;
- видеозаписи лекций педагогических работников ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей и/или на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс.Диск, Google.Диск, Облако Mail.ru и т.д.);
- групповая голосовая конференция в мессенджерах (WhatsApp, Viber);
- онлайн трансляция в Instagram.

Университет обеспечивает следующее техническое сопровождение дистанционного обучения:

- 1) Электронная информационно-образовательная среда: компьютер с выходом в интернет (при доступе вне стен университета) или компьютер, подключенный к локальной вычислительной сети университета;
- 2) онлайн-видеотрансляции: компьютер с выходом в интернет, аудиоколонки;
- 3) просмотр видеозаписей лекций: компьютер с выходом в интернет, аудиоколонки;
- 4) групповая голосовая конференция в мессенджерах: мобильный телефон (смартфон) или компьютер с установленной программой (WhatsApp, Viber и т.п.), аудиоколонками и выходом в интернет;
- 5) онлайн трансляция в Instagram: регистрация в Instagram, компьютер с аудиоколонками и выходом в интернет.

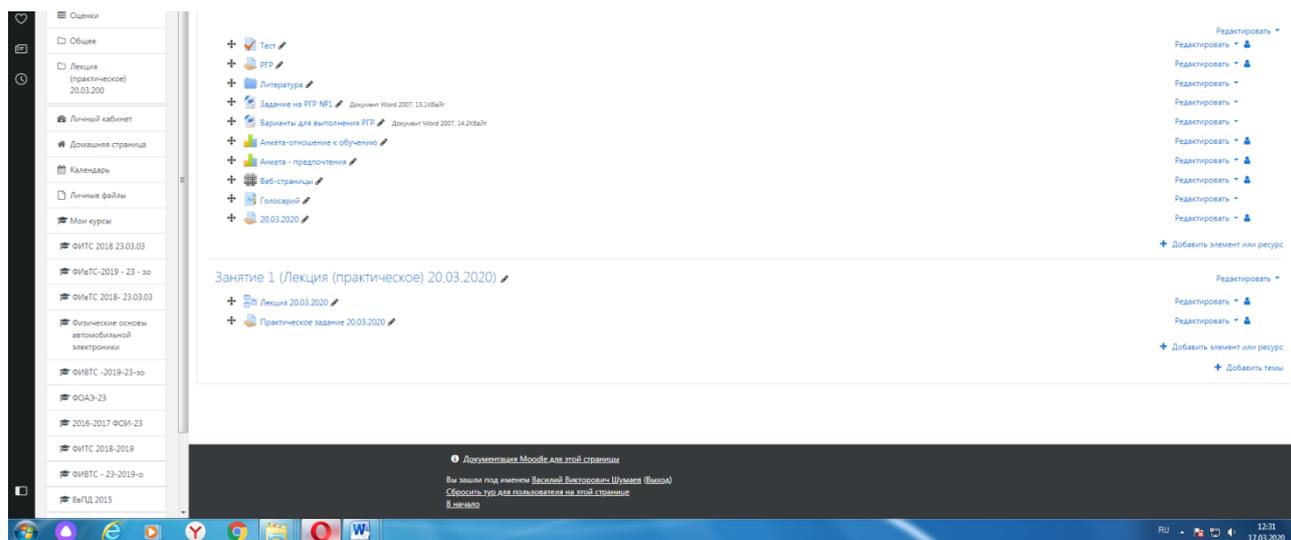
Педагогический работник может рекомендовать обучающимся изучение онлайн курса на образовательной платформе «Открытое образование» <https://openedu.ru/specialize/>. Платформа создана Ассоциацией "Национальная платформа открытого образования", учрежденной ведущими университетами - МГУ им. М.В. Ломоносова, СПбПУ, СПбГУ, НИТУ «МИСиС», НИУ ВШЭ, МФТИ, УрФУ и Университет ИТМО. Все курсы, размещенные на Платформе, доступны для обучающихся бесплатно. Освоение обучающимся образовательных программ или их частей в виде онлайн-курсов подтвержда-

ется документом об образовании и (или) о квалификации либо документом об обучении, выданным организацией, реализующей образовательные программы или их части в виде онлайн-курсов. Зачет результатов обучения осуществляется в порядке и формах, установленных Университетом самостоятельно, посредством сопоставления планируемых результатов обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам, определенным образовательной программой, с результатами обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам образовательной программы, по которой обучающийся проходил обучение, при представлении обучающимся документов, подтверждающих пройденное им обучение.

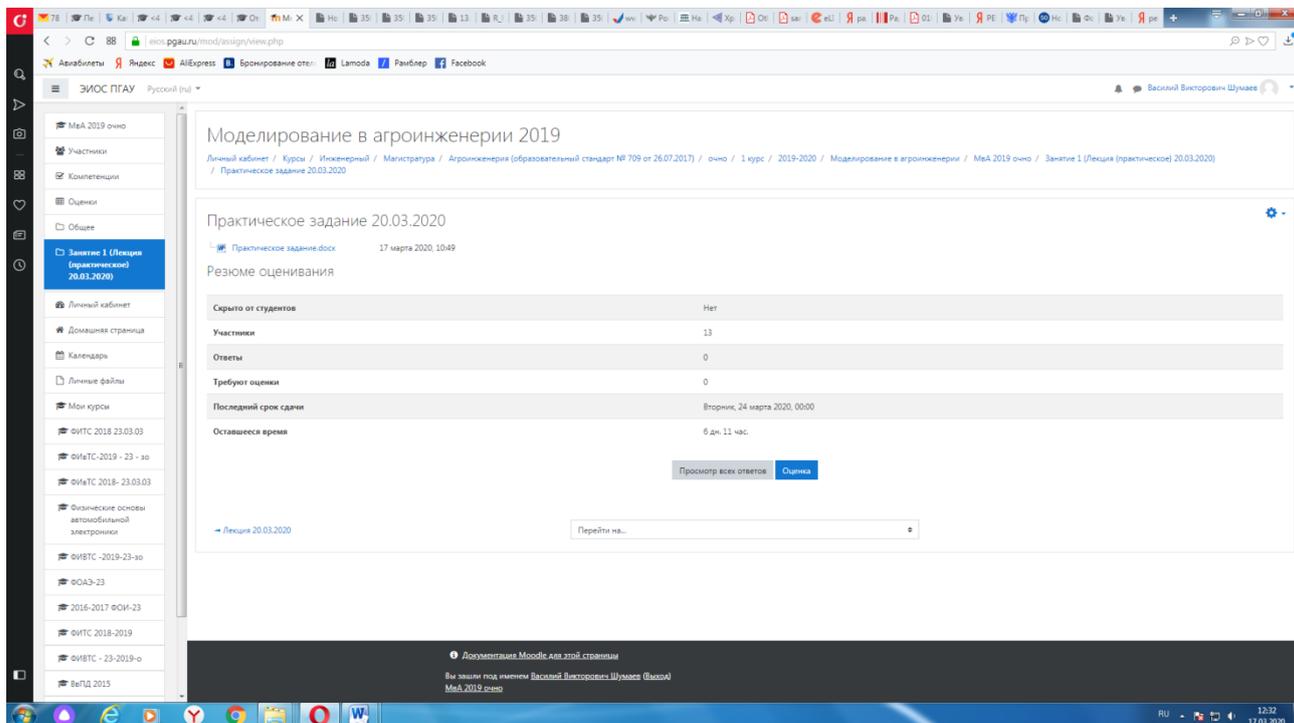
Педагогический работник организует текущий контроль успеваемости и посещения обучающимися дистанционных занятий, своевременно заполняет журнал посещения занятий.

Для того, чтобы приступить к изучению дистанционного курса дисциплины, необходимо следующее:

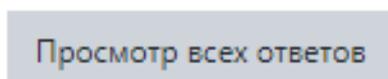
1. Заходим в электронной среде в дисциплину (практику), где необходимо оценить дистанционный курс.
2. Выбираем необходимое задание.



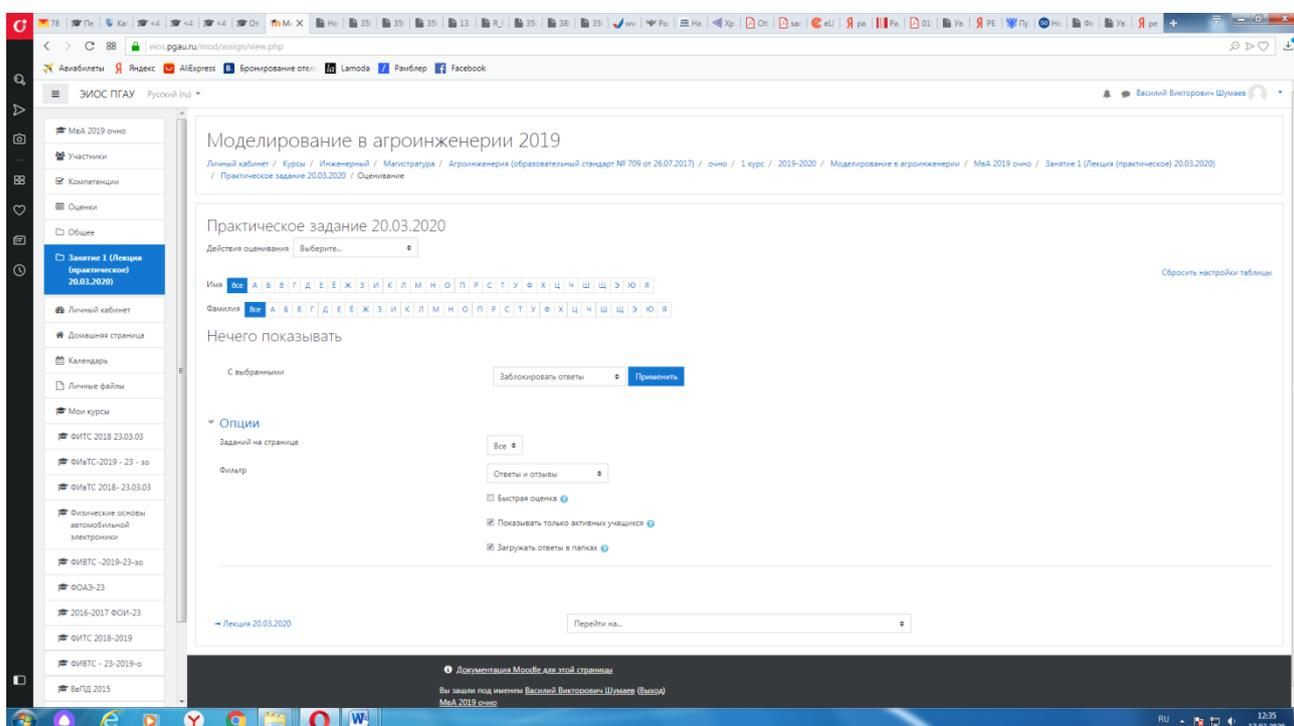
3. Появится следующее окно (практическое занятие или лабораторная работа).



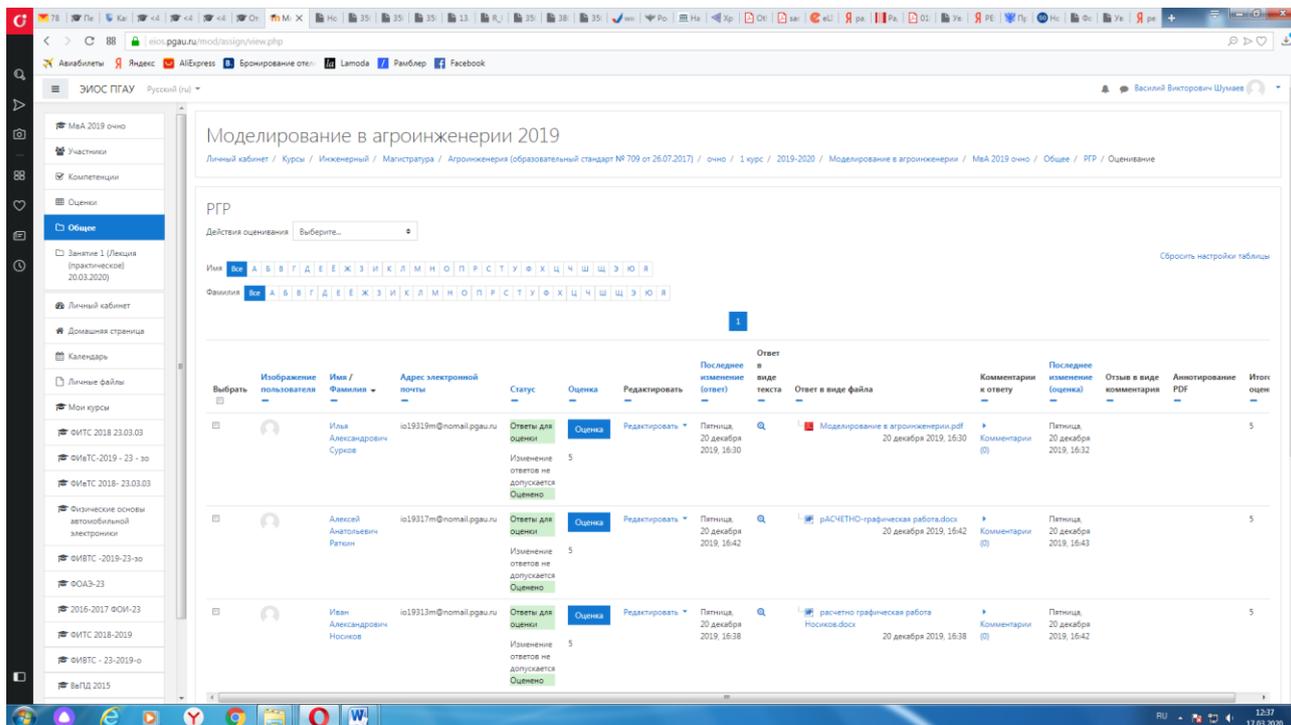
4. Далее нажимаем кнопку



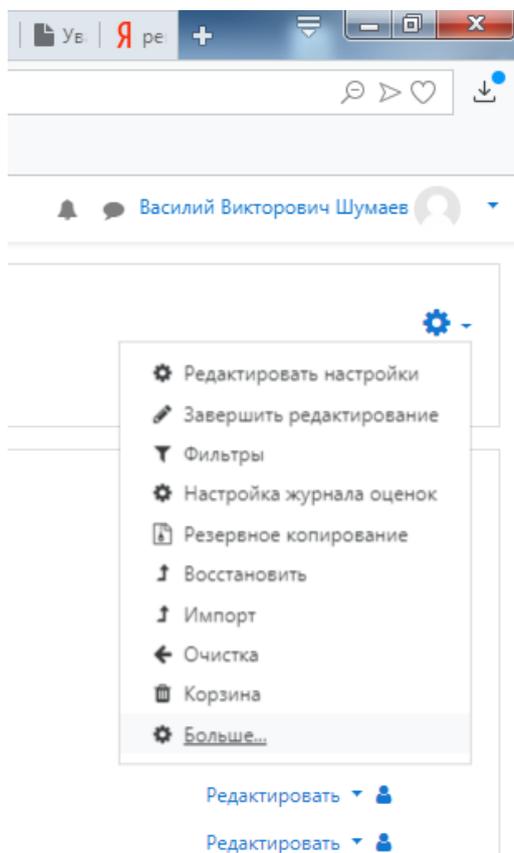
5. Далее появится окно (в данный момент ответы отсутствуют).



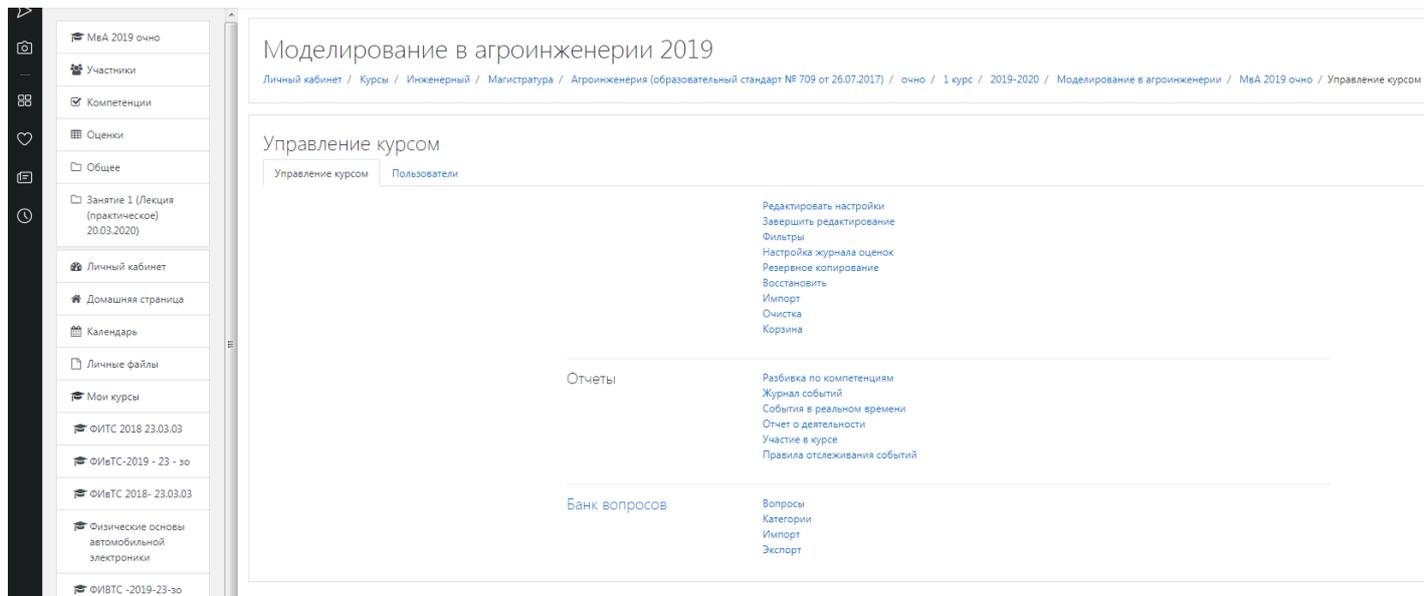
При наличии ответов появится окно, в котором осуществляется оценка ответа, и фиксируется время и дата сдачи работы.



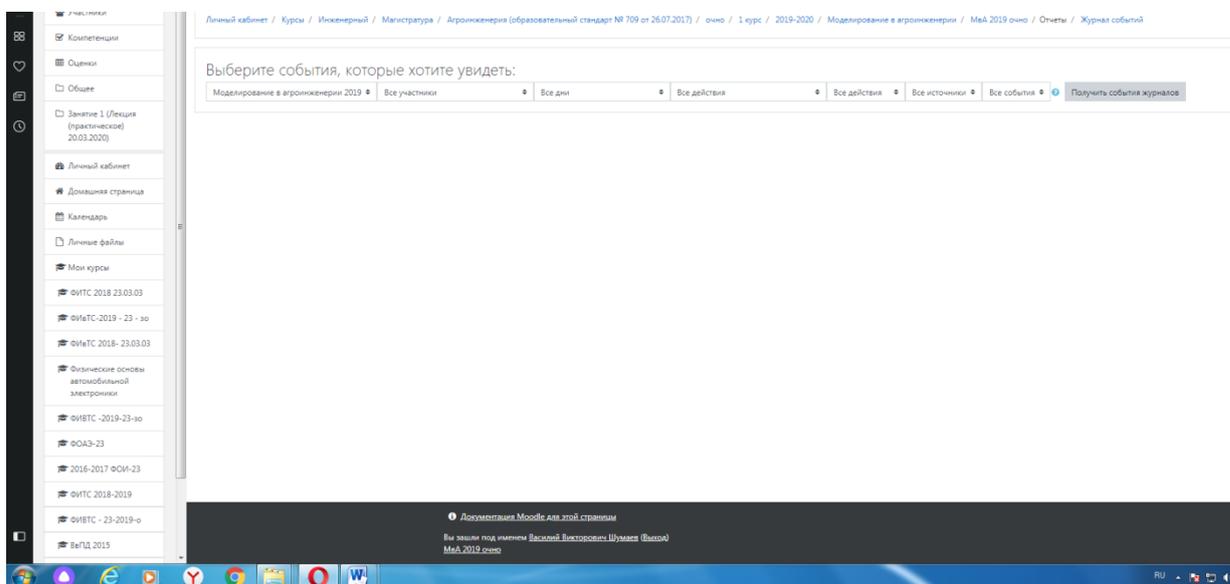
6. Для просмотра всех действий записанными на курс пользователями необходимо нажать кнопку «больше».



7. Затем появится окно, во вкладке отчёты нажимаем кнопку «Журнал событий».



8. Затем в открывшейся вкладке, выбираете действия, которые необходимо просмотреть (посещение курса)



9. В открывшейся вкладке «все дни» выбираем необходимое нам число, к примеру 20 декабря 2019 года. Тогда появится окно где возможно посмотреть действия участников курса.

Время	Полное имя пользователя	Затронутый пользователь	Контекст события	Компонент	Название события	Описание	Источник	IP-адрес
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумаев	-	Задание: РРР	Задание	Таблица оценивания просмотрена	The user with id '445' viewed the grading table for the assignment with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумаев	-	Задание: РРР	Задание	Модуль курса просмотрен	The user with id '445' viewed the 'assign' activity with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумаев	-	Задание: РРР	Задание	Страница состояния представленного ответа просмотрена	The user with id '445' has viewed the submission status page for the assignment with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумаев	-	Задание: РРР	Задание	Модуль курса просмотрен	The user with id '445' viewed the 'assign' activity with course module id '56731'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:52	Василий Викторович Шумаев	-	Курс: Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Курс просмотрен	The user with id '445' viewed the course with id '18770'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:49	Василий Викторович Шумаев	-	Тест: Тест	Тест	Отчет по тесту просмотрен	The user with id '445' viewed the report 'overview' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Тест: Тест	Тест	Завершенная попытка теста просмотрена	The user with id '7278' has had their attempt with id '1455' reviewed by the user with id '7278' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Тест: Тест	Тест	Попытка теста завершена и отправлена на оценку	The user with id '7278' has submitted the attempt with id '1455' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	-	Александр Леонидович Петряев	Курс: Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Пользователю поставлена оценка	The user with id '-1' updated the grade with id '25729' for the user with id '7278' for the grade item with id '14887'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Курс: Моделирование в агроинженерии 2019	Система	Пользователю поставлена оценка	The user with id '7278' updated the grade with id '25728' for the user with id '7278' for the grade item with id '14888'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Тест: Тест	Тест	Сводка попыток теста просмотрена	The user with id '7278' has viewed the summary for the attempt with id '1455' belonging to the user with id '7278' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6
20 декабря 2019, 16:48	Александр Леонидович Петряев	Александр Леонидович Петряев	Тест: Тест	Тест	Попытка теста восстановлена	The user with id '7278' has updated the attempt with id '1455' belonging to the user with id '7278' for the quiz with course module id '56375'.	web	192.168.0.6

10. При этом факт выполнения заданий фиксируется в ЭИОС и оценивается ведущим преподавателем. Не выполнение задания является пропуском занятия. Данный факт фиксируется в журнале посещения занятий в соответствии с расписанием.

6.7 Процедура и критерии оценки знаний и умений при промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме экзамена (зачета с оценкой, зачета)

Промежуточная аттестация с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме экзамена (зачета с оценкой, зачета) проводится с использованием одной из форм:

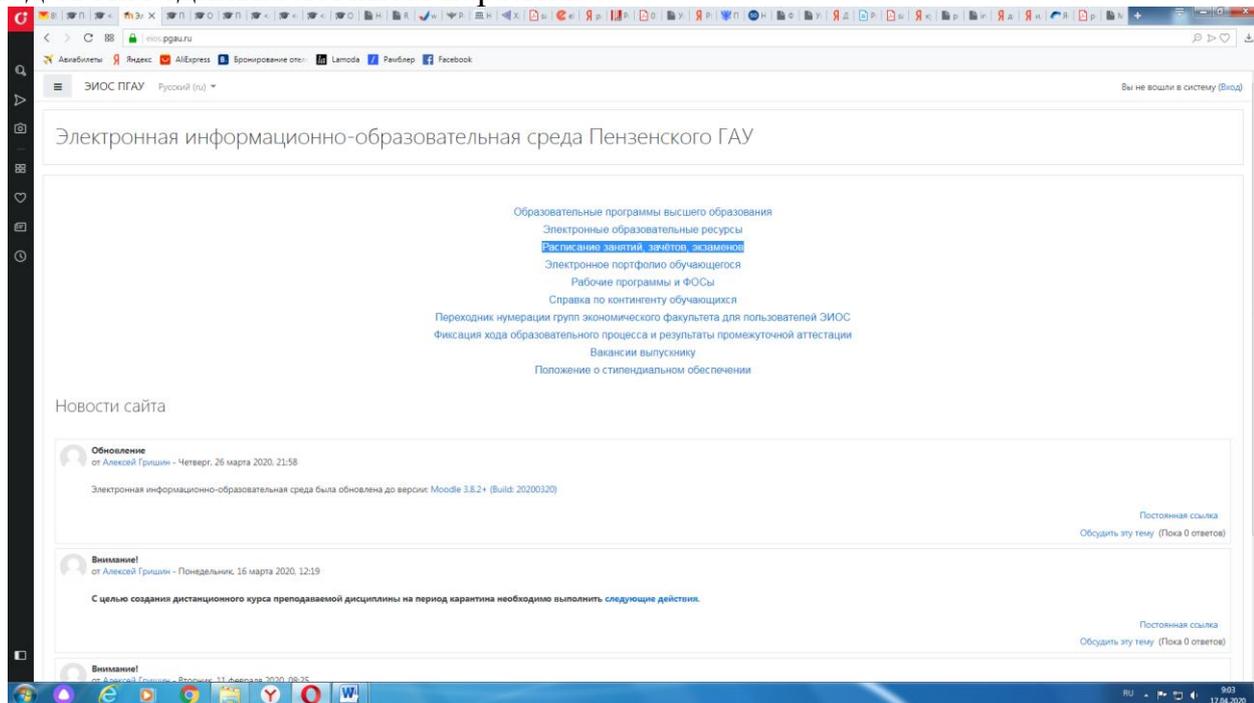
- компьютерное тестирование;
- устное собеседование, направленное на выявление общего уровня подготовленности (опрос без подготовки или с несущественным вкладом ответа по выданному на подготовку вопросу в общей оценке за ответ обучающегося), или иная форма аттестации, включающая устное собеседование данного типа;
- комбинация перечисленных форм.

Педагогический работник выбирает форму проведения промежуточной аттестации или комбинацию указанных форм в зависимости от технических условий обучающихся и наличия оценочных средств по дисциплине (модулю) в тестовой форме. Применяется единый порядок проведения в дистанционном формате промежуточной аттестации, повторной промежуточной атте-

станции при ликвидации академической задолженности, а также аттестаций при переводе и восстановлении обучающихся. В соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816, при проведении промежуточной аттестации с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (далее – промежуточная аттестация) обеспечивается идентификация личности обучающегося и контроль соблюдения условий проведения мероприятий, в рамках которых осуществляется оценка результатов обучения. Промежуточная аттестация может назначаться с понедельника по субботу с 8-00 до 17-00 по московскому времени (очная форма обучения). В случае возникновения в ходе промежуточной аттестации сбоя технических средств обучающегося, устранить который не удастся в течение 15 минут, дальнейшая промежуточная аттестация обучающегося не проводится, педагогический работник фиксирует неявку обучающегося по уважительной причине.

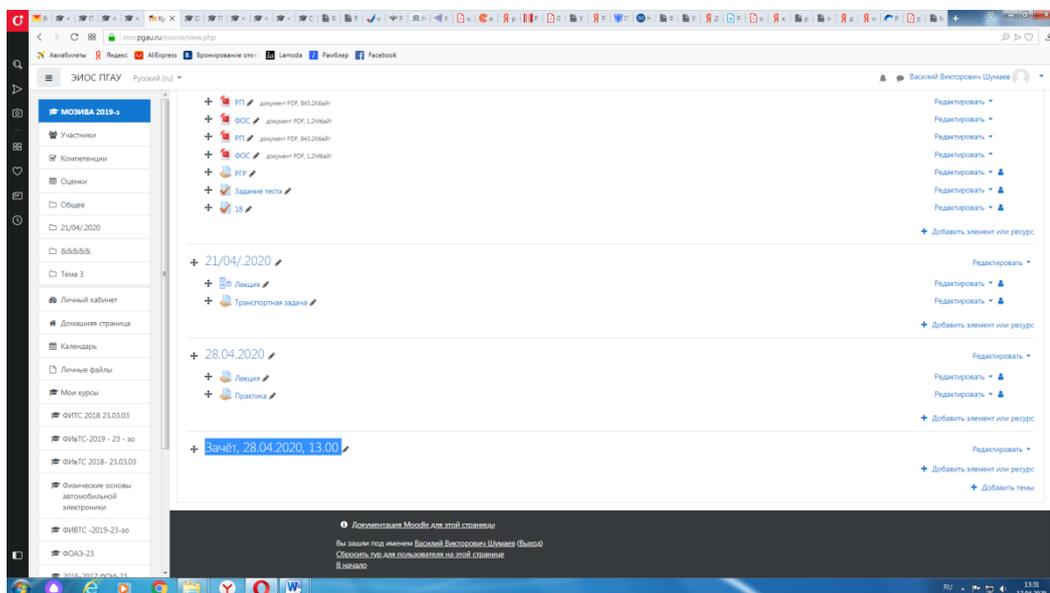
Для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144) педагогический работник переходит по ссылке в созданную в ЭИОС дисциплину (вместо аудитории) одним из перечисленных способов:

- через электронное расписание занятий на сайте Университета (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144);
- через ЭИОС (<https://eios.pgau.ru/?redirect=0>), вкладка «Домашняя страница» - «Расписание занятий, зачётов, экзаменов», и проходит авторизацию под своим единым логином/паролем.

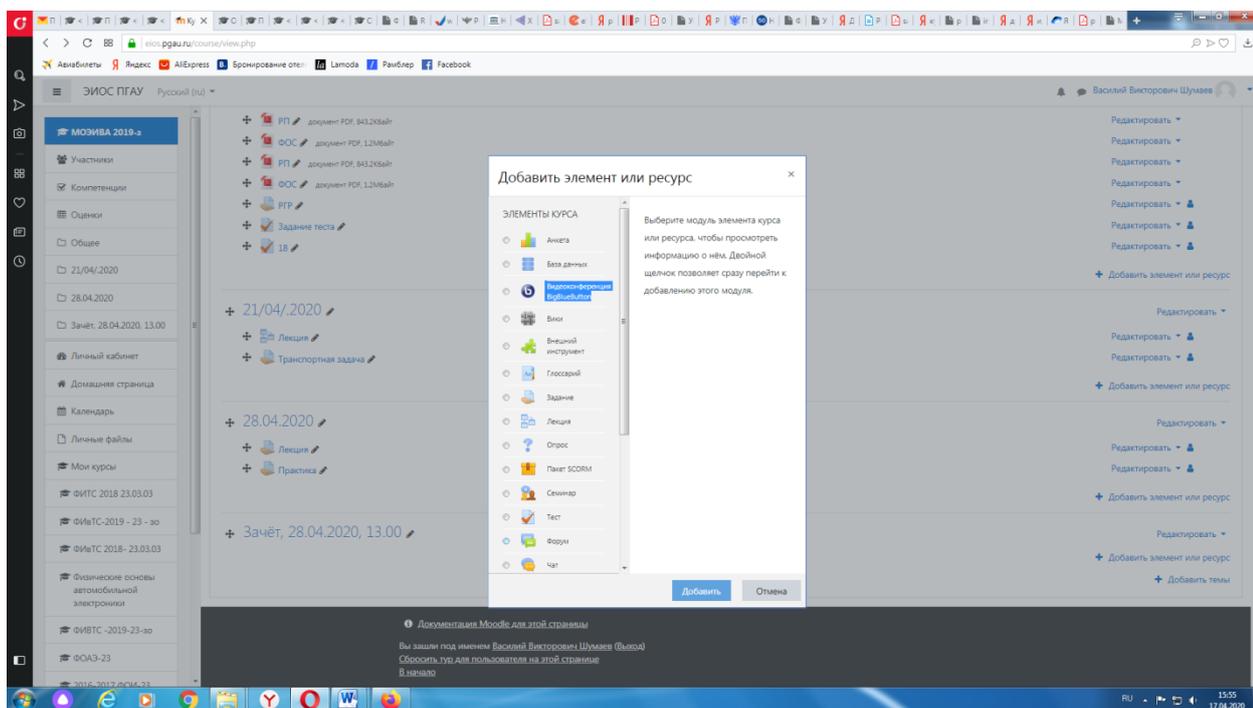


Структура раздела дисциплины в ЭИОС для проведения промежуточной аттестации

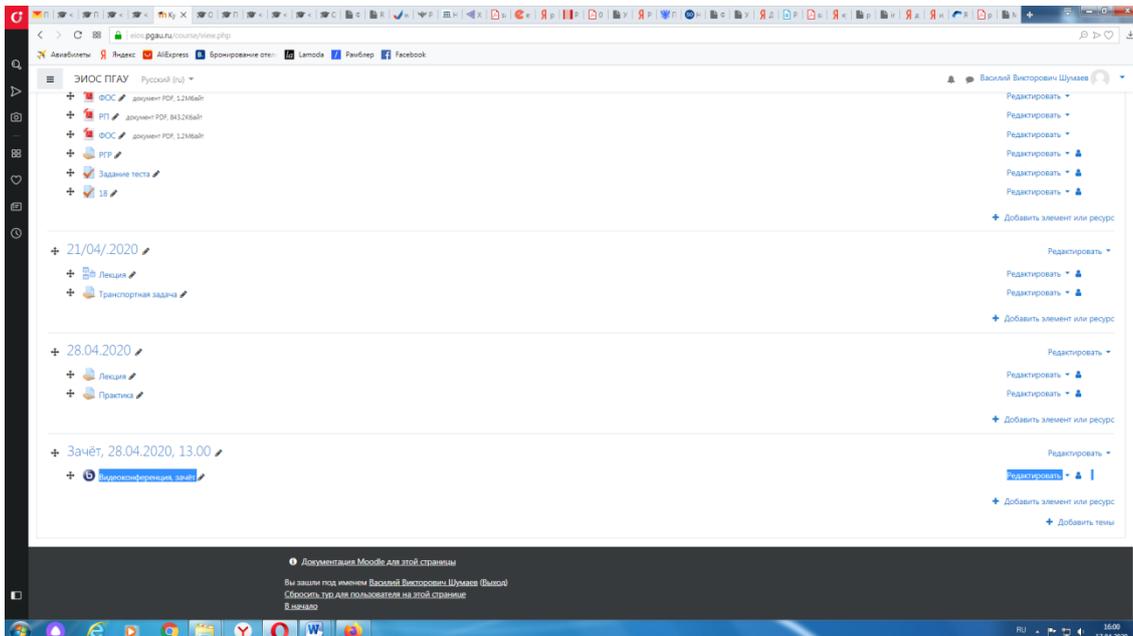
Раздел дисциплины в ЭИОС, предназначенный для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием, содержит в названии информацию о виде промежуточной аттестации, дате и времени проведения промежуточной аттестации, для этого входим в «Режим редактирования» - «Добавить тему».



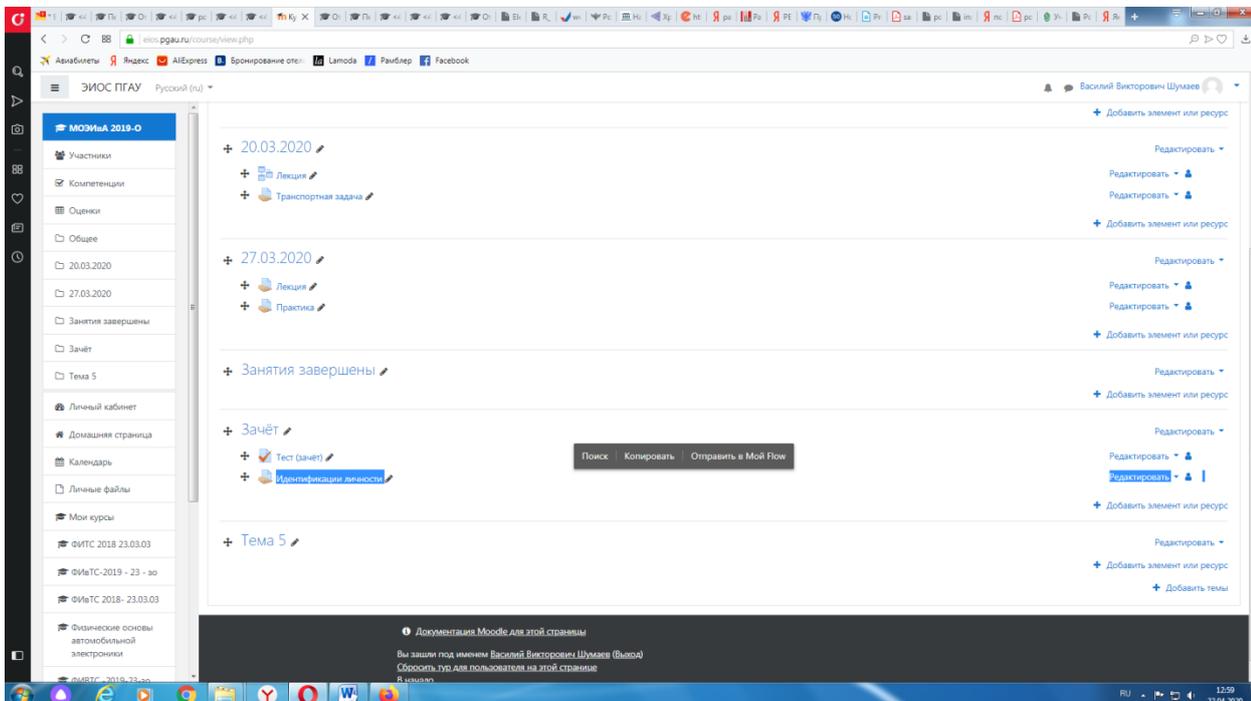
Раздел в обязательном порядке содержит следующие элементы:
а) «Видеоконференция». Для того чтобы создать видеоконференцию, педагогическому работнику необходимо добавить элемент «Видеоконференция» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации.



Название созданного элемента должно быть «Видеоконференция, (зачёт или экзамен)» в зависимости от формы промежуточной аттестации.

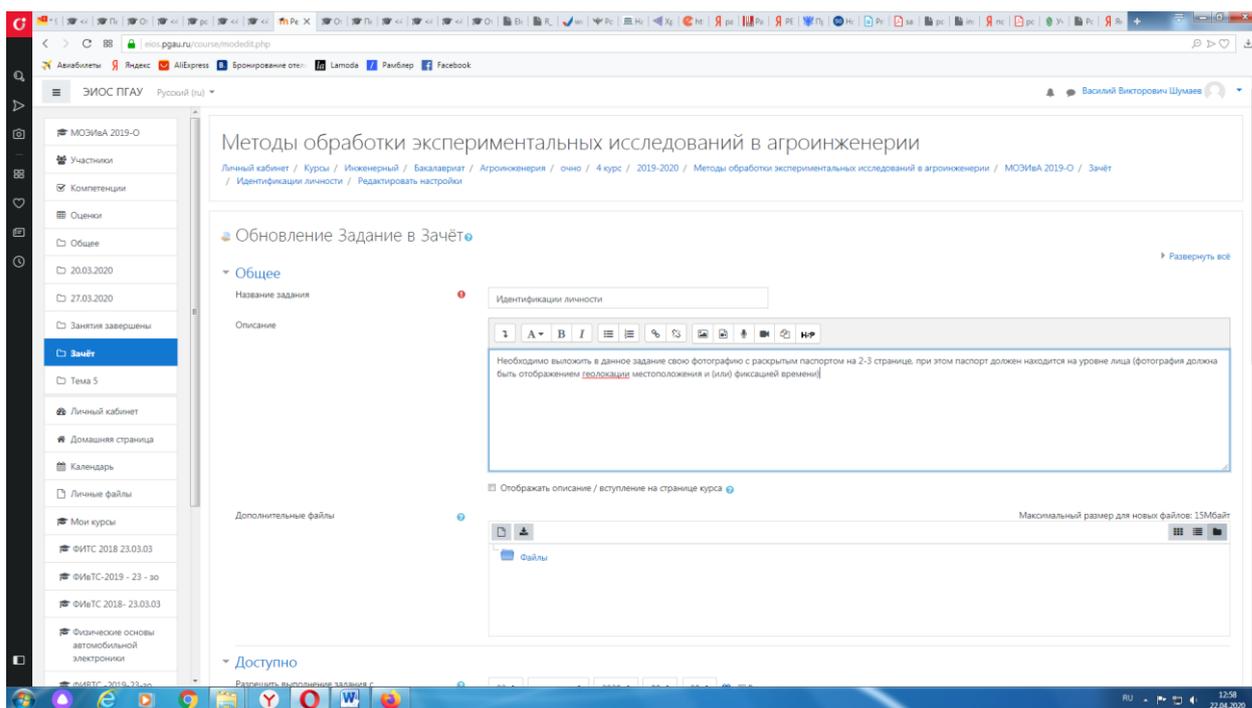


В случае возникновения трудностей при подключении к «Видеоконференции», вызванных отсутствием технических средств (веб камера, микрофон и др.) и (или) отсутствием качественной мобильной связи (сети Интернет) у обучающихся, находящихся за пределами г. Пенза, возможно применение фотофиксации (с подключённой геолокацией местоположения и (или) фиксацией времени) при идентификации личности обучающегося. Для этого необходимо в дисциплине (практике) добавить [элемент или ресурс](#) «Задание», название которого должно быть следующим «Идентификации личности».



Описание должно содержать следующую фразу «Необходимо выложить в данное задание свою фотографию с раскрытым паспортом на второй-третьей страницах, при этом паспорт должен находиться на уровне лица (фо-

тография должна быть отображением геолокации местоположения и (или) фиксацией времени)»).



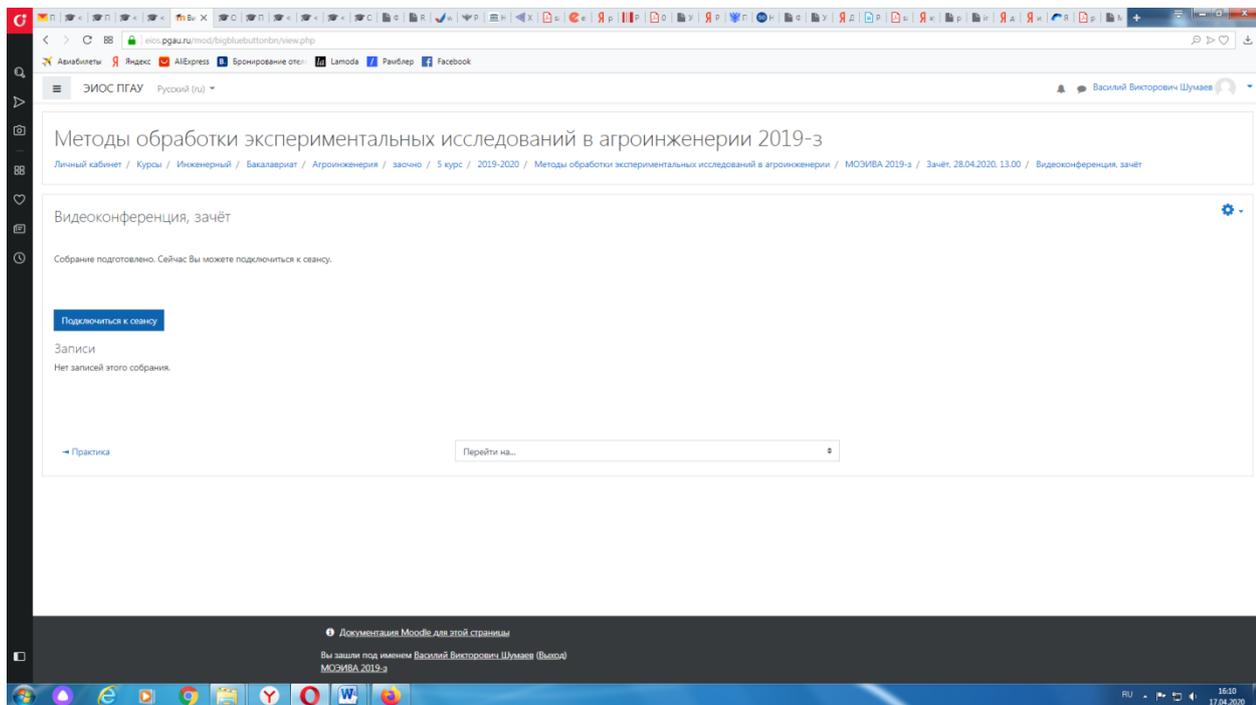
б) Задание для проведения опроса студентов. В случае проведения промежуточной аттестации в форме тестирования в раздел добавляется элемент «Тест».

Банк тестовых заданий и тест должны быть сформированы не позднее, чем 5 рабочих дней до начала проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием.

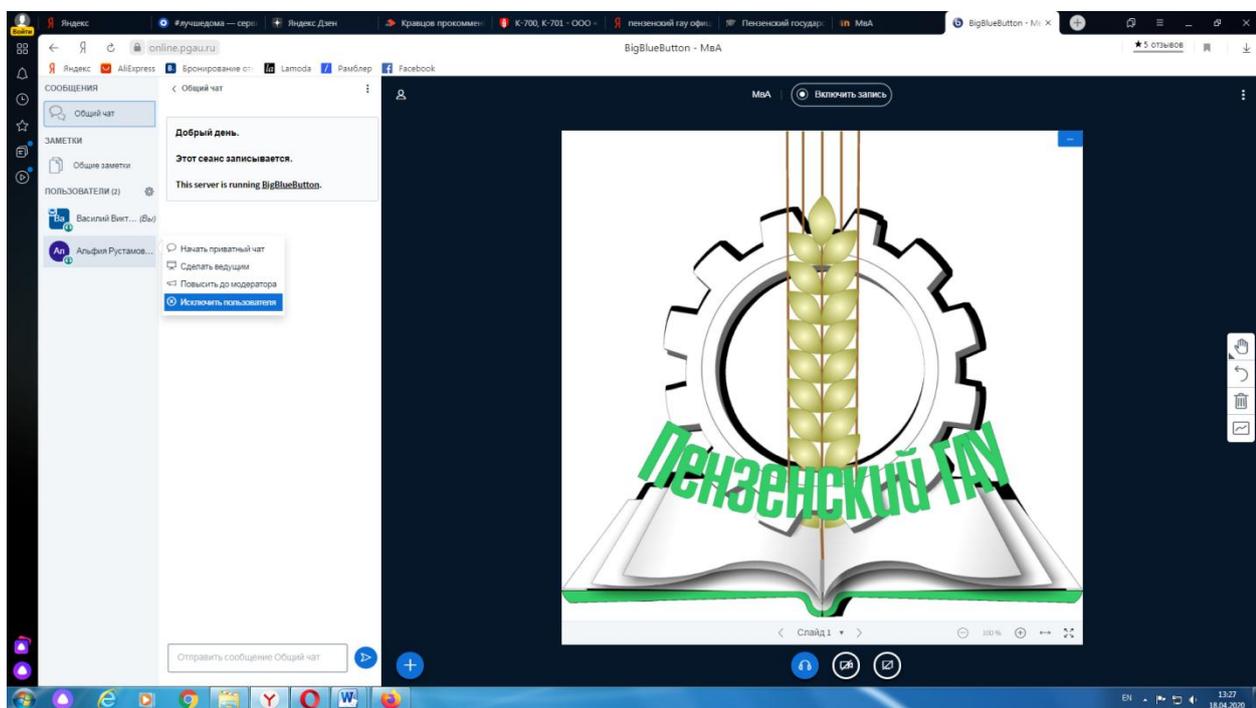
в) «Зачётно-экзаменационная ведомость». Для того, чтобы создать данный элемент, педагогическому работнику необходимо добавить элемент «файл» с названием «Зачётно-экзаменационная ведомость» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации. Данную ведомость педагогический работник получает по электронной почте от деканатов факультетов и размещает её в ЭИОС (в формате docx (doc) или xlsx (xls)) после прохождения обучающимися промежуточной аттестации по дисциплине (практике) для очной формы обучения, для заочной формы обучения ведомость заполняется по мере прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

Проведение промежуточной аттестации в форме устного собеседования

Устное собеседование (индивидуальное или групповое) проводится в формате видеоконференцсвязи в созданном разделе дисциплины, предназначенного для проведения промежуточной аттестации, для перехода в которую необходимо воспользоваться соответствующей ссылкой в разделе дисциплины. Перед началом проведения собеседования в вебинарной комнате педагогический работник выбирает «Подключится к сеансу».



Для того, чтобы при устном опросе в видеоконференции принимал участие только один обучающийся, необходимо предварительно составить график опроса. В случае присоединения к сеансу другого пользователя, необходимо нажать «Исключить пользователя».



В начале каждого собрания в обязательном порядке педагогический работник:

- включает режим видеозаписи;
- проводит идентификацию личности обучающегося, для чего обучающийся называет отчетливо вслух свои ФИО, демонстрирует рядом с лицом в развернутом виде паспорт или иной документа, удостоверяющего личность

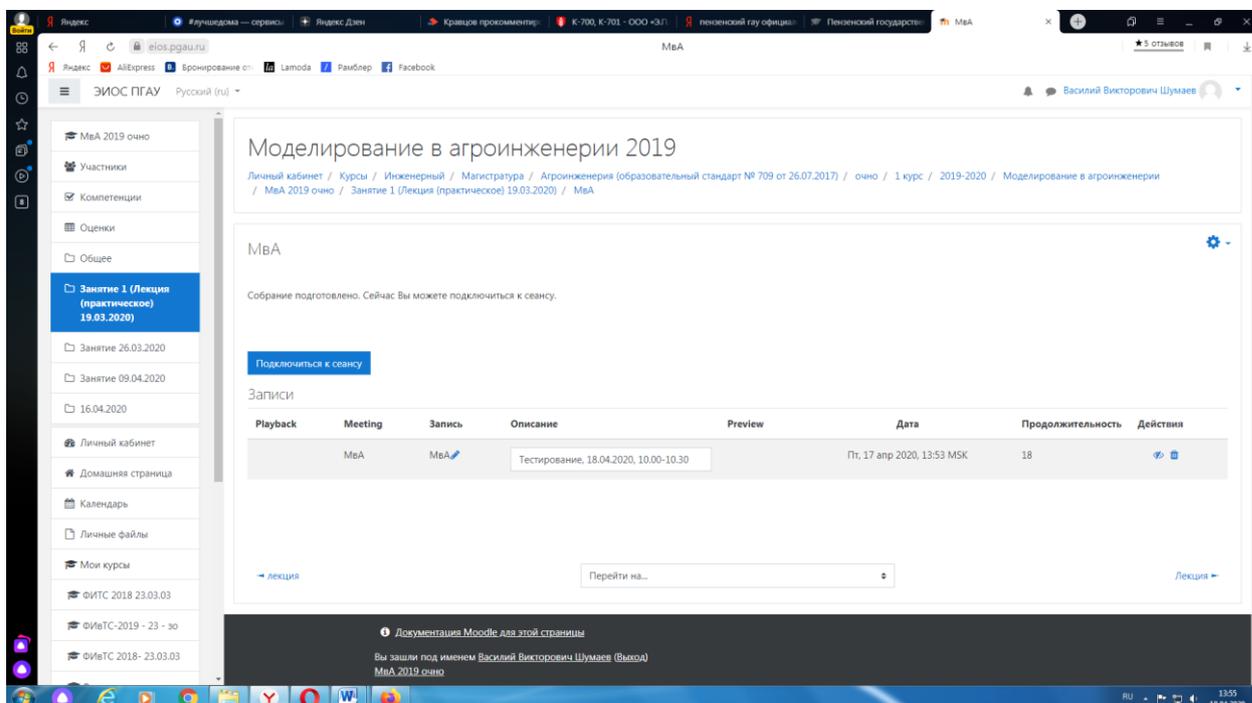
(серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи;

- проводит осмотр помещения, для чего обучающийся, перемещая видеокамеру или ноутбук по периметру помещения, демонстрирует педагогическому работнику помещение, в котором он проходит аттестацию.

После проведения собеседования с обучающимся педагогический работник отчетливо вслух озвучивает ФИО обучающегося и выставленную ему оценку («зачтено», «не зачтено», «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошел сбой технических средств обучающегося, устранить который не удалось в течение 15 минут, педагогический работник вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

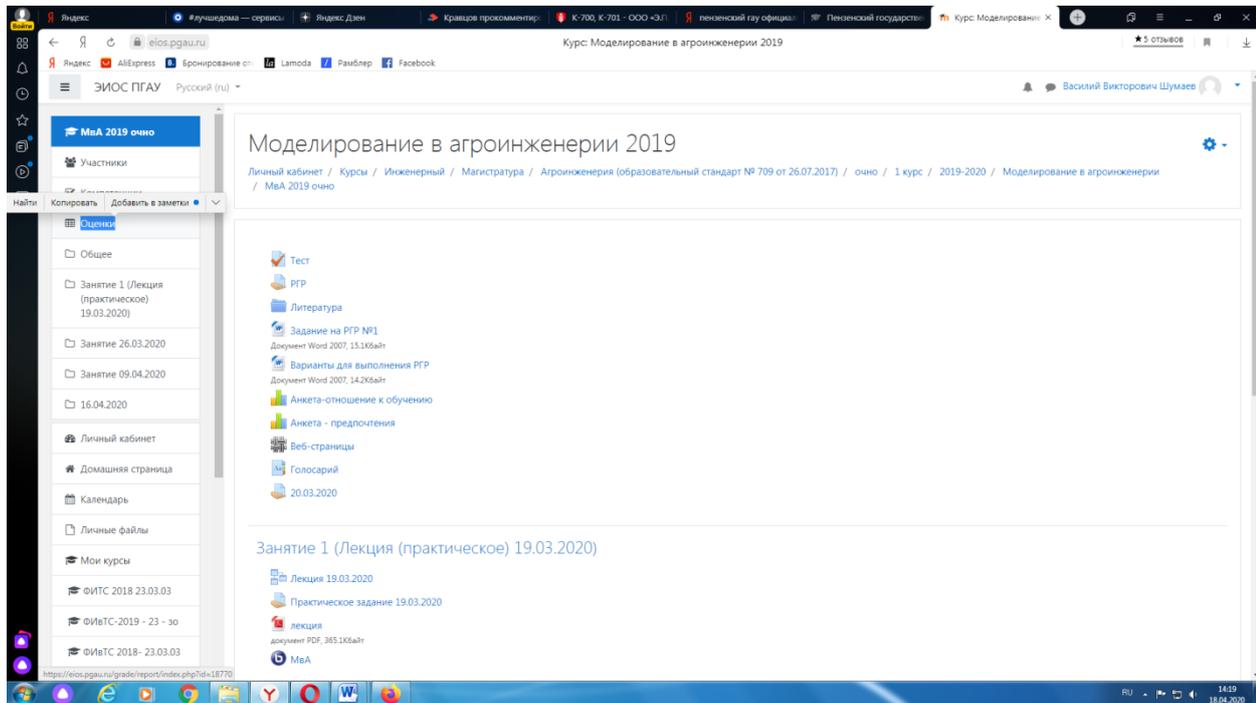
Время проведения собеседования с обучающимся не должно превышать 15 минут.

Для каждого обучающегося проводится отдельная видеоконференция и сохраняется отдельная видеозапись собеседования в случае проведения устного опроса. При прохождении тестирования достаточно одна запись на группу, при этом указывается в описании «Тестирование, 18.04.2020, 10.00-10.30».

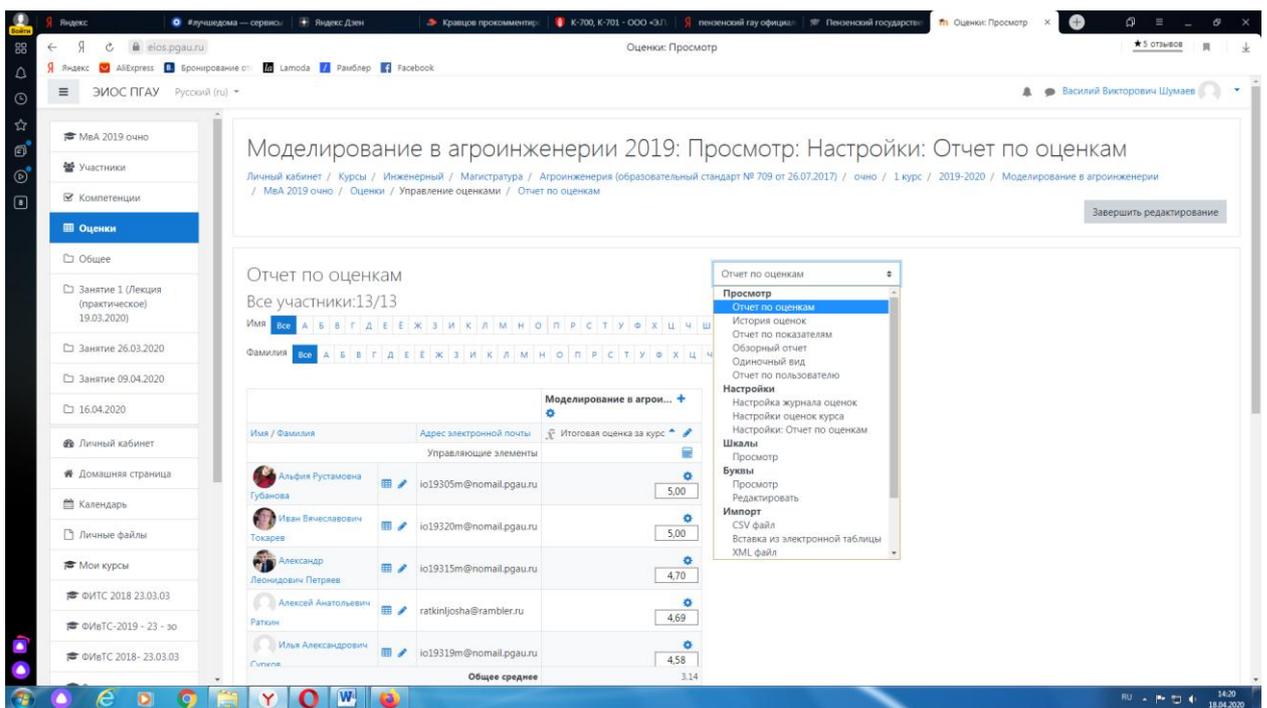


После сохранения видеозаписи педагогический работник может поставить выставленную обучающемуся оценку в электронную ведомость по следующему алгоритму.

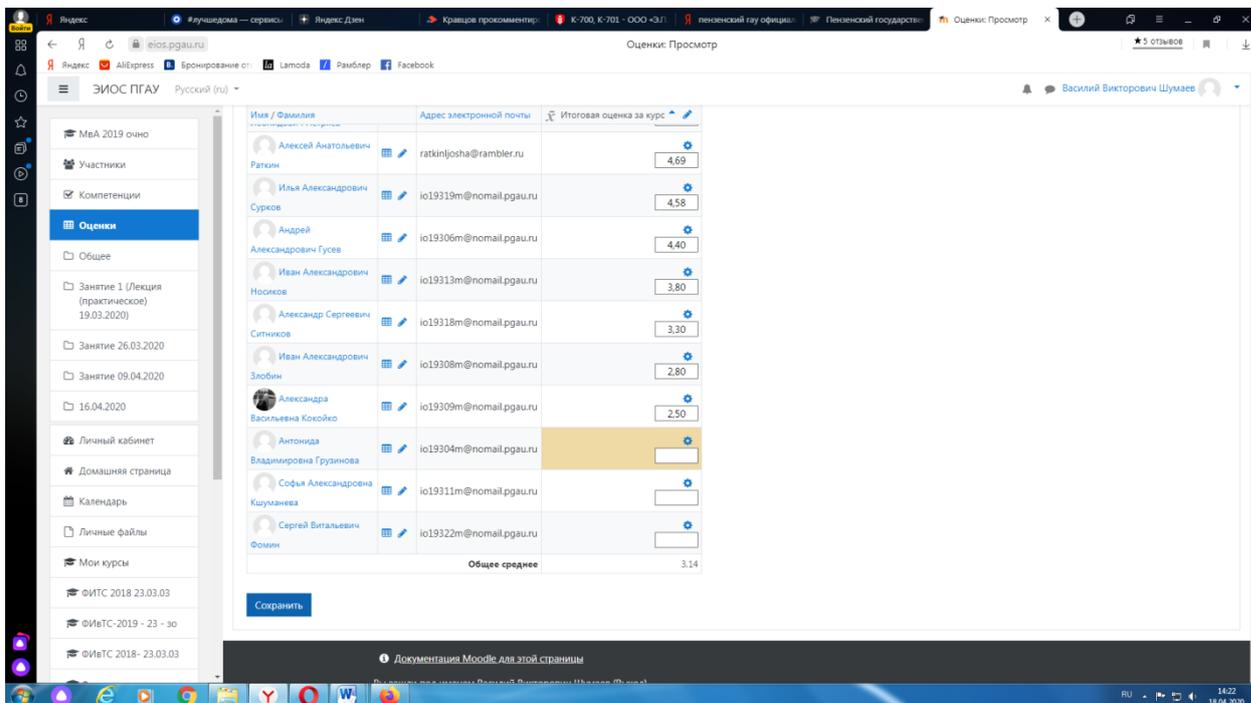
Заходим в преподаваемый курс и нажимаем на «Оценки».



Выбираем «Отчёт по оценкам».



В результате появляется ведомость с оценками, куда мы можем проставить итоговую оценку и далее нажимаем «Сохранить».



В случае наличия обучающихся, не явившихся на промежуточную аттестацию, педагогический работник в обязательном порядке

- создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Не явились на промежуточную аттестацию»;
- включает режим видеозаписи;
- вслух озвучивает ФИО каждого обучающегося с указанием причины его неявки на промежуточную аттестацию, если причина на момент проведения промежуточной аттестации известна.

В случае если у педагогического работника возникли сбои технических средств при подключении и работе в ЭИОС, он может (в порядке исключения) провести промежуточную аттестацию, используя любой мессенджер, обеспечивающий видеосвязь и запись видео общения.

Запись необходимо прислать по адресу shumaev.v.v@pgau.ru. Наименование файла с видео необходимо задавать в следующем формате: «ФИО, дата, аттестации, время аттестации_дисциплина.mp4». Ссылка на видеозапись аттестации будет размещена в соответствующем разделе онлайн-курса.

Проведение промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования

Компьютерное тестирование проводится с использованием функции в ЭИОС. Тест должен состоять не менее чем из 20 вопросов, время тестирования – не менее 15 минут.

Перед началом тестирования педагогический работник в вебинарной комнате начинает собрание с наименованием «Тестирование», включает видеозапись.

В случае если идентификация личности проводится посредством фотофиксации, педагогический работник входит в раздел «Идентификация личности». В данном разделе находятся размещённые фотографии обучающихся с раскрытым паспортом на 2-3 странице или иным документом, удостоверяю-

щего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи, (паспорт должен находиться на уровне лица, фотография должна быть отображением геолокации местоположения и (или) фиксацией времени).

Далее педагогический работник проводит идентификацию личностей обучающихся и осмотр помещений в которых они находятся (при видеофиксации), участвующих в тестировании, фиксирует обучающихся, не явившихся для прохождения промежуточной аттестации, в соответствии с процедурой, описанной выше.

Внимание! Обучающийся, приступивший к выполнению теста раньше проведения идентификации его личности, по итогам промежуточной аттестации получает оценку неудовлетворительно. После выполнения теста обучающемуся автоматически демонстрируется полученная оценка.

В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошли сбои технических средств обучающихся, устранить которые не удалось в течение 15 минут, педагогический работник создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Сбои технических средств», включает режим видеозаписи, для каждого обучающегося вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

Фиксация результатов промежуточной аттестации

Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме устного собеседования, фиксируется педагогическим работником в соответствующей видеозаписи, ссылка на которую размещается в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle. Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме компьютерного тестирования, фиксируется в результатах теста, сформированного в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle.

В день проведения промежуточной аттестации педагогический работник вносит ее результаты в электронную ведомость в соответствии с вышеизложенной инструкцией, выставляя итоговую оценку.

Порядок освобождения обучающихся от промежуточной аттестации

Экзаменатор имеет право выставлять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре экзаменационную оценку по результатам текущего (в течение семестра) контроля успеваемости без сдачи экзамена или зачета. Оценка за экзамен выставляется педагогическим работником в ведомость в период экзаменационной сессии, исходя из среднего

балла по результатам работы в семестре, указанным в электронной ведомости.

Педагогический работник в случае освобождения обучающегося от экзамена, зачета доводит до него данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС.

Имя / Фамилия	Адрес электронной почты	Итоговая оценка за курс
Альфия Густавовна Губанова	io19305m@notmail.pgau.ru	5,00
Иван Вячеславович Токарев	io19320m@notmail.pgau.ru	5,00
Александр Леонидович Петряев	io19315m@notmail.pgau.ru	4,70
Алексей Анатольевич Раткин	ratkinjasha@rambler.ru	4,69
Илья Александрович Сурков	io19319m@notmail.pgau.ru	4,58
Андрей Александрович Гусев	io19306m@notmail.pgau.ru	4,40
Иван Александрович Ноосиков	io19313m@notmail.pgau.ru	3,80
Александр Сергеевич Ситников	io19318m@notmail.pgau.ru	3,30
Иван Александрович Злобин	io19308m@notmail.pgau.ru	2,80
Александра Васильевна Кокоева	io19309m@notmail.pgau.ru	2,50
Антониды Владимировна Грузинова	io19304m@notmail.pgau.ru	
София Александровна Кишманева	io19311m@notmail.pgau.ru	
Сергей Витальевич	io19317m@notmail.pgau.ru	
Общее среднее		3,14

Средняя оценка определяется на основе трех и более оценок. Студент, пропустивший по уважительной причине занятие, на котором проводился контроль, вправе получить текущую оценку позднее.

Обучающийся освобождается от сдачи зачёта, если средний балл составил более 3.

Обучающийся освобождается от сдачи зачёта с оценкой, если средний балл составил:

- с 3,7 до 4,4 (включительно) – 4 (хорошо);
- с 4,5 до 5 баллов (включительно) – 5 (отлично).

Обучающийся освобождается от сдачи экзамена, если средний балл составил:

- с 3,7 до 4,4 (включительно) – 4 (хорошо);
- с 4,5 до 5 баллов (включительно) – 5 (отлично).

Критерии оценки при проведении промежуточной аттестации в форме тестирования:

При сдаче экзамена:

- до 3 баллов – 2 (неудовлетворительно);
- с 3 до 3,6 (включительно) – 3 (удовлетворительно);
- с 3,7 до 4,4 (включительно) – 4 (хорошо);
- с 4,5 до 5 баллов (включительно) – 5 (отлично).